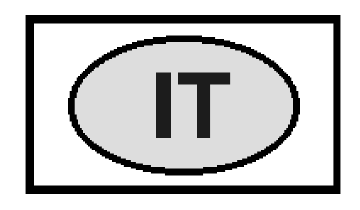
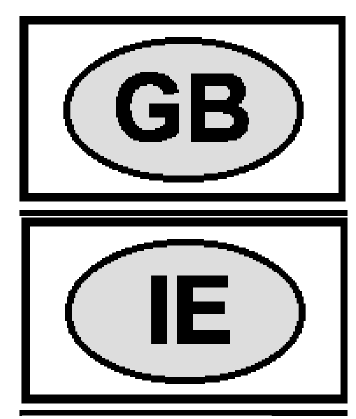


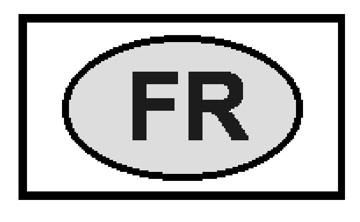
PAG. 2

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE 80x50cm tutto forno (Tipi MG/MGV)



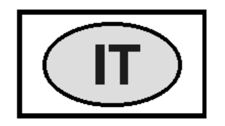
PAG. 17

INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS 80x50 cm (type MG/MGV)



PAG. 31

NOTICE D’INSTALLATION, D’ENTRETIEN ET MODE D’EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ 80x50cm (MODELE MG/ MGV)



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, MANUTENZIONE ED USO DELLE CUCINE DA LIBERA INSTALLAZIONE 80x50cm tutto forno (Tipi MG/MGV)

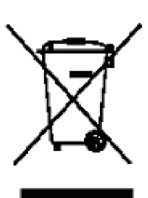
LEGGERE IL LIBRETTO D'ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

Queste istruzioni sono valide solamente per i paesi di destinazione i cui simboli di identificazione figurano sulla copertina del libretto istruzione e sull'etichetta dell'apparecchio.
Il costruttore non può' essere considerato responsabile per eventuali danni a cose od a persone, derivanti da una installazione non corretta o da una sbagliata utilizzazione dell'apparecchio.

Il costruttore non è responsabile delle eventuali inesattezze, dovute ad errori di stampa o di trascrizione, contenute nel presente libretto. Anche l'estetica delle figure riportate è puramente indicativa.
Il costruttore si riserva di effettuare modifiche ai propri prodotti quando ritenuto necessario ed utile, senza venire meno alle essenziali caratteristiche di sicurezza e di funzionalità.

INDICE:

QUESTO APPARECCHIO È STATO CONCEPITO PER UN USO DI TIPO NON PROFESSIONALE ALL'INTERO DI ABITAZIONI.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Il simbolo del cestino barrato riportato sul prodotto indica che i Rifiuti derivanti dalle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE) non devono essere buttati nella spazzatura indifferenziata (cioè insieme ai "rifiuti urbani misti"), ma devono essere gestiti separatamente così da essere sottoposti ad apposite operazioni per il loro riutilizzo, oppure a uno specifico trattamento, per rimuovere e smaltire in modo sicuro le eventuali sostanze dannose per l'ambiente ed estrarre le materie prime che possono essere riciclate. In Italia i RAEE devono perciò essere consegnati ai Centri di Raccolta (chiamati anche isole ecologiche o piattaforme ecologiche) allestiti dai Comuni o dalle Società di igiene urbana. Quando si acquista una nuova apparecchiatura, inoltre, si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente (ritiro "uno contro uno"); i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nei quali cioè nessuna dimensione supera i 25 cm) possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche quando

non si compra nulla (ritiro “uno contro zero” – che però è obbligatorio solo per i negozi con superficie di vendita superiore a 400 mq).

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA:

La casa per la durata di un anno dalla data d'acquisto si impegna a sostituire i particolari dell'apparecchio che dovessero risultare difettosi a causa del materiale o di produzione, ad esclusione delle lampade, dei cristalli e di tutti gli eventuali danni dovuti al trasporto sempre imputabili ai vettori.
Durante la durata del periodo della garanzia la ditta si impegna a riparare, e nel caso sia necessario a sostituire gratuitamente, i pezzi difettosi se come tali vengono riconosciuti dal servizio tecnico di assistenza, addebitando esclusivamente le spese di trasporto e di viaggio necessarie ai materiali e al personale di assistenza. Qualora l'utente richieda un sopralluogo, le eventuali spese dovranno essere rimborsate dallo stesso.
La spedizione del pezzo nuovo o l'intervento del nostro personale specializzato avverranno al più presto.
Possibili ritardi non conferiscono alcun diritto di prolungamento della garanzia o ad eventuale richiesta da parte del cliente del risarcimento dei danni.
La ditta non è tenuta a rispondere qualora il guasto o il difetto sia imputabile a manomissione, a imperizia nell'uso e nell'installazione dell'apparecchio o da interventi precedentemente effettuati da personale non qualificato o non debitamente autorizzato. La garanzia decorre dal giorno d'acquisto e decade alla fine del 12° mese d'acquisto. Le eventuali riparazioni o assistenza specializzata, successive alla data di scadenza del certificato saranno completamente addebitate all'utente.

ASSISTENZA TECNICA POST-VENDITA E RICAMBISTICA

Prima di lasciare la fabbrica ,questo apparecchio è stato collaudato e messo a punto da personale esperto e qualificato.
Ogni riparazione o messa a punto che si rendesse necessaria in seguito deve essere effettuata da personale qualificato.
Per questo motivo ci raccomandiamo di rivolgervi al Concessionario che ha effettuato la vendita o al più vicino Centro di assistenza informandoli del tipo di apparecchio in vostro possesso e del tipo di inconveniente presentatosi.
In caso di sostituzione di componenti difettosi si raccomanda di sostituirli con ricambi originali reperibili solo nei nostri Centri di assistenza tecnica e negozi autorizzati.

MANUALE TECNICO PER L'INSTALLATORE

NOTIZIE PER L'INSTALLATORE

L'installazione, tutte le regolazioni, le trasformazioni e le manutenzioni elencate in questa parte devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato (legge n° 46 e D.P.R. 447).
Un errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.
I dispositivi di sicurezza o di regolazione automatica degli apparecchi durante la vita dell'impianto potranno essere modificati solamente dal costruttore o dal fornitore debitamente autorizzato.

INSTALLAZIONE DELLA CUCINA

Dopo aver tolto le varie parti mobili dai loro imballi interni ed esterni, assicurarsi che la cucina sia integra. Non utilizzare l'apparecchio in caso di dubbio e successivamente rivolgersi a personale qualificato.
I componenti dell'imballaggio (polistirolo espanso, sacchetti, cartone, chiodi.), in quanto oggetti pericolosi, devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
L'apparecchio può essere installato isolatamente, accostato ad una parete con una distanza non inferiore a 20mm (Fig. 2 , Installazione classe 1) oppure incassato fra due pareti (Fig. 1 Installazione classe 2 sottoclasse 1). Una sola parete laterale che superi l'altezza del piano di lavoro è possibile e questa deve avere una distanza minima pari a 70mm dal bordo cucina (Fig. 2 Installazione classe 1)
Le quote su disegni sono espresse in millimetri.
Le eventuali pareti dei mobili adiacenti e la parete posta posteriormente alla cucina devono essere di materiale resistente al calore in grado di resistere ad una sovratemperatura di 65 K.
L'apparecchio può essere installato sia come classe 1 che come classe 2 sottoclasse 1.

ATTENZIONE: quando l'apparecchio viene installato come classe 2 sottoclasse 1, per l'allacciamento alla rete gas impiegare solo ed esclusivamente tubi flessibili metallici conformi alla norma UNI 9891.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER L'INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

La cucina può' essere installata liberamente, in modo isolato, oppure inserita tra mobili da cucina o tra un mobile e la parete in muratura. L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata conformemente a quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e UNI 7131.
Questo dispositivo non e' collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti della combustione. Esso deve pertanto essere collegato conformemente alle norme nazionali vigenti.
Particolare attenzione si deve dare alle sotto riportate prescrizioni in materia di aerazione e di ventilazione dei locali.
Eventuali pensili posti sopra il piano di lavoro dovranno avere dallo stesso una distanza non inferiore a 700mm.

VENTILAZIONE DEI LOCALI

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio è necessario che il locale dove esso è installato sia continuamente ventilato. Il volume del locale non dovrà essere inferiore a 25 m³ e la quantità d'aria necessaria dovrà essere basata sulla regolare combustione del gas e sulla ventilazione del locale. L'afflusso naturale dell'aria avverrà attraverso aperture permanenti praticate nelle pareti del locale da ventilare: dette aperture saranno collegate con l'esterno e dovranno avere una sezione minima di 100 cm² (vedi Fig. 3).

Queste aperture devono essere costruite in modo da non essere ostruite .

E' consentita anche la ventilazione indiretta prelevando aria dai locali attigui a quello da ventilare, rispettando tassativamente quanto prescritto dalle norme UNI 7129 e 7131.

ATTENZIONE: Se i bruciatori del piano lavoro non sono forniti del dispositivo di sicurezza con termocoppie, le aperture di ventilazione sopra citate dovranno avere una sezione minima di 200 cm².

UBICAZIONE ED AERAZIONE

Gli apparecchi di cottura a gas devono sempre evacuare i prodotti della combustione per mezzo di cappe collegate a camini, a canne fumarie o direttamente all'esterno (vedi Fig. 4).Nel caso non si possa applicare la cappa, è consentito l'uso di un ventilatore installato su finestra o direttamente affacciato sull'esterno, da mettere in funzione simultaneamente all'apparecchio.(vedi Fig. 5),purché siano tassativamente rispettate le disposizioni riguardanti la ventilazione descritte nelle norme UNI 7129 e 7131.

ALLACCIAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE GAS

Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas, accertarsi che i dati dell'etichetta segnaletica applicata nel cassetto scalda vivande o sul retro della cucina siano compatibili a quelli della rete di distribuzione del gas. Un'etichetta applicata sull'ultima pagina di questo libretto e nel cassetto scalda vivande (o sul retro) dell'apparecchio indica le condizioni di regolazione dell'apparecchio: tipo di gas e la pressione di esercizio.

Quando il gas viene distribuito per mezzo di canalizzazione, l'apparecchio deve essere collegato all'impianto di adduzione gas:

- con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di metri 2 e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti che potrebbero danneggiarlo.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

Quando il gas viene prelevato da una bombola, l'apparecchio, alimentato con un regolatore di pressione conforme alla norma UNI-CIG 7432, deve essere collegato:

- con tubi flessibili di acciaio inossidabile a parete continua, secondo la norma UNI-CIG 9891, con estensione massima di 2 metri e guarnizioni di tenuta secondo norma UNI 9264. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti. Si consiglia di applicare sul tubo flessibile lo speciale adattatore, facilmente reperibile sul mercato, per facilitare il collegamento con il portagomma del regolatore di pressione montato sulla bombola.
- con tubo flessibile in gomma conforme alla norma UNI 7140 con estensione compresa fra 0,04 e 1,5 metri. Questo tubo deve essere sostituito periodicamente entro la data di scadenza impressa sullo stesso. La tenuta del collegamento all'apparecchio ed alla rete gas e' garantita dal fissaggio del tubo flessibile tramite normali fascette per tubi flessibili in gomma. Questo tubo non deve attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non deve entrare in contatto con parti mobili tipo i cassetti.

ATTENZIONE: Si ricorda che il raccordo di entrata gas dell'apparecchio è filettato 1/2 gas cilindrico maschio a norme UNI-ISO 228-1.

Per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete gas tramite tubo flessibile in gomma occorre un raccordo portagomma supplementare (vedi Fig. 6) che viene fornito in dotazione con l'apparecchio conforme alla norma UNI 7141.

PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DEL PRODOTTO CON GAS GPL:

I rubinetti gas montati sulla Vostra cucina devono funzionare con gas liquido di qualità controllata, erogato alla corretta pressione nominale.

Tale pressione deve essere garantita da un apposito regolatore di pressione certificato

L'utilizzo di gas provenienti da ricariche non certificate e/o l'utilizzo improprio della bombola GPL nonché del relativo regolatore, possono invalidare la garanzia del prodotto.

In particolare sono da evitare tutte quelle situazioni che possano inquinare il gas con residui ed impurità che, immessi nel circuito gas, possono

danneggiare irreparabilmente i componenti di controllo quali rubinetti e termostati

Si raccomanda quindi di:

- Utilizzare solo bombole GPL provenienti da rivenditori ufficiali ed autorizzati dalle varie case produttrici
- Utilizzare le bombole fino al loro svuotamento senza però posizionarle inclinate o capovolte
- Eseguire regolare pulizia del filtro posto all'ingresso del regolatore di pressione

ADATTAMENTO AI DIVERSI TIPI DI GAS

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

- SOSTITUZIONE UGELLI PER FUNZIONAMENTO CON ALTRO TIPO DI GAS:

Per effettuare il cambio degli ugelli dei bruciatori del piano lavoro operare nel modo seguente:

1. Togliere la spina dalla presa di corrente elettrica per evitare ogni tipo di contatto elettrico.
2. Togliere le griglie dal piano lavoro (Fig. 7).
3. Togliere le teste dei bruciatori (Fig. 7).
4. Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm, svitare gli ugelli e sostituirli con quelli previsti per il nuovo tipo di gas (Fig. 8) secondo quanto indicato nella tabella N° 1.

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore forno operare nel modo seguente:

1) Togliere il piano forno (fig. 9) dopo aver rimosso lo schermo ventilatore e le pale del ventilatore forno, allentando le visiti di fissaggio visibili all'interno della cavità forno nel caso di forni a gas ventilati.

2) Svitare la vite **V** e sfilare il bruciatore dal supporto facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (fig. 10).

3) Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm sostituire l'ugello **R** (fig. 10) con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1 .

Per effettuare il cambio dell'ugello del bruciatore grill operare nel modo seguente:

1) Svitare le viti dai supporti bruciatore grill e sfilare il bruciatore facendo attenzione a non danneggiare la candela di accensione e la termocoppia (fig. 11).

2) Con una chiave esagonale a tubo da 7 mm sostituire l'ugello **C** (fig. 11) con quello previsto per il nuovo tipo di gas secondo quanto indicato nella tabella N° 1 .

ATTENZIONE: Dopo aver eseguito le suddette sostituzioni, il tecnico dovrà procedere alla regolazione dei bruciatori, descritta nel paragrafo seguente, sigillare gli eventuali organi di regolazione e preregolazione ed applicare sull'apparecchio, in sostituzione di quella esistente, l'etichetta corrispondente alla nuova regolazione gas. Questa etichetta è contenuta nella busta degli ugelli di ricambio.

TABELLA N°1A (valida per cucine MG/MGV) APPARECCHIO DI CATEGORIA: **II2H3+**

Bruciatore	Tipo di Gas	Pressione	Ugello Diam.	Portata Nominale				Portata Ridotta		Diametro by-pass
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm.
Ausiliario	Naturale G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butano G30	28-30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propano G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semirapido	Naturale G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butano G30	28-30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propano G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapido	Naturale G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butano G30	28-30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Corona	Naturale G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butano G30	28-30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propano G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Forno	Naturale G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Butano G30	28-30	90	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propano G31	37	90	250	-	3,5	3010	1,05	903	48
Grill	Naturale G20	20	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Butano G30	28-30	85	218	-	3	2580	-	-	NO
	Propano G31	37	85	214	-	3	2580	-	-	NO

REGOLAZIONE BRUCIATORI

Regolazione bruciatore grill: per effettuare la regolazione del bruciatore grill si deve allentare la vite **P** e regolare la posizione **X** del cono venturi (fig. 12) secondo le indicazioni della tabella N° 2.

TABELLA N°2: Regolazione aria primaria bruciatori

Tipo di gas		**BRUCIATORE GRILL (mm)**
Naturale	G20	13
Butano	G30	13
Propano	G31	13

2) Regolazione del "MINIMO" dei bruciatori:

Regolazione bruciatori piano lavoro: per effettuare la regolazione del minimo dei bruciatori piano lavoro operare seguendo la sequenza qui indicata:

1) Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sulla posizione di MINIMO (fiamma piccola).
2) Togliere la manopola del rubinetto fissata per semplice pressione sull'astina dello stesso.
3) Se la cucina non è dotata di valvole di sicurezza sui bruciatori del piano inserire un piccolo cacciavite a lama nel foro dell'astina del rubinetto (fig. 13) e ruotare a destra o a sinistra la vite di strozzamento finché la fiamma del bruciatore sia regolata convenientemente al minimo; se la cucina è dotata di valvole di sicurezza la vite di strozzamento non è situata nel foro dell'astina, ma sul corpo del rubinetto (fig. 14).
4) Assicurarsi che passando velocemente dalla posizione di MASSIMO alla posizione di MINIMO la fiamma non si spenga.

Regolazione bruciatore forno: per effettuare la regolazione del minimo operare seguendo la sequenza qui indicata:

1) Accendere il bruciatore portando la manopola in posizione di MASSIMO.
2) Chiudere la porta forno e far funzionare il forno per almeno 10 minuti.
3) Portare la manopola in posizione di MINIMO (in corrispondenza di 120°) e poi sfilarla.
4) Con un cacciavite a lama agire sulla vite di strozzamento (fig. 15) e, osservando contemporaneamente la fiamma attraverso l'oblò della cucina, valutare la consistenza facendo in modo che rimanga accesa eseguendo con la manopola rapidi passaggi dalla posizione di MASSIMO a quella di MINIMO.

ATTENZIONE: La regolazione suddetta va eseguita soltanto con bruciatori funzionanti a gas metano, mentre con bruciatori funzionanti a gas liquido la vite deve essere bloccata a fondo in senso orario. Il bruciatore grill funziona sempre al massimo, per cui non è prevista alcuna regolazione del minimo.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO DELL'APPARECCHIO

Il collegamento elettrico deve essere eseguito in conformità con le norme e le disposizioni di legge in vigore.

Prima di effettuare l'allacciamento, verificare che:

- La portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio (vedi etichetta segnaletica applicata nella parte inferiore del cassone).
- La presa o l'impianto sia munito di un efficace collegamento a terra secondo le norme e le disposizioni di legge attualmente in vigore. Si declina ogni responsabilità per l'inosservanza di queste disposizioni.

Quando il collegamento alla rete di alimentazione è effettuato tramite presa:

- Applicare al cavo di alimentazione , se sprovvisto , una spina normalizzata adatta al carico indicato sull'etichetta segnaletica. Allacciare i cavetti secondo lo schema della FIG. 16 avendo cura di rispettare le sottonotate rispondenze:

lettera L (fase) = cavetto colore marrone;
lettera N (neutro) = cavetto colore blu;
simbolo terra ⏚ = cavetto colore verde-giallo;

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non raggiunga in nessun punto una sovratemperatura di 75 K.
- Non utilizzare per il collegamento riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare falsi contatti con conseguenti pericolosi surriscaldamenti.

Quando il collegamento è effettuato direttamente alla rete elettrica:

- Prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa delle condizioni della categoria di sovratensione III.
- Ricordare che il cavo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore.
- In alternativa il collegamento elettrico può essere anche protetto con un interruttore differenziale ad alta sensibilità.
- Si raccomanda vivamente di fissare l'apposito cavetto di terra colorato verde-giallo ad un efficiente impianto di terra.

AVVERTENZA: In caso di sostituzione del cavo di alimentazione si raccomanda di tenere il conduttore di terra, (giallo-verde) collegato alla morsettiera, più lungo degli altri conduttori di circa 2 cm.

TIPI DI CAVI ALIMENTAZIONE

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere con guaina in PVC, cioè del tipo H05VV-F, e la sua sezione deve rispettare i valori indicati nella tabella sottostante.

TABELLA N°3 : Tipi e sezioni dei cavi di alimentazione.

FUNZIONAMENTO FORNO	FUNZIONAMENTO PIANO LAVORO	SEZIONE DEI CAVI
FORNO A GAS SENZA GRILL o FORNO GAS GRILL GAS	SOLO BRUCIATORI GAS	3 X 0.75 mm²
	BRUCIATORI GAS + 1 PIASTRA ELETTRICA	3 X 1 mm²
	BRUCIATORI GAS + 2 PIASTRE ELETTRICHE	3 X 1 mm²
FORNO GAS + GRILL ELETTRICO	SOLO BRUCIATORI GAS	3 X 1 mm²
	BRUCIATORI GAS + 1 PIASTRA ELETTRICA	3 X 1,5 mm²
	BRUCIATORI GAS + 2 PIASTRE ELETTRICHE	3 X 2,5 mm²
FORNO ELETTRICO	SOLO BRUCIATORI GAS	3 X 1,5 mm²
	BRUCIATORI GAS + 1 PIASTRA ELETTRICA	3 X 2,5 mm²
	BRUCIATORI GAS + 2 PIASTRE ELETTRICHE	3 X 2,5 mm²

ATTENZIONE : L'apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive CEE 90/396 (Direttiva Gas) relativa agli apparecchi a gas per uso domestico e similare, 93/68 e 73/23 (Direttiva Bassa Tensione) relative alla sicurezza elettrica e 2004/108/CE, 93/68 e 89/336 (Direttive EMC) relative alla compatibilità elettromagnetica.

MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione gas ed elettrica.

Per la sostituzione di componenti quali manopole e bruciatori è sufficiente estrarli dalle loro sedi senza smontare alcuna parte della cucina.

Per la sostituzione di componenti quali supporti ugello, rubinetti e componenti elettrici seguire la procedura descritta nel paragrafo della regolazione dei bruciatori. Nel caso di sostituzione del rubinetto o del termostato gas bisogna smontare anche i due squadretti di fissaggio posteriore della rampa, svitando le 4 viti (2 x squadretto) che la fissano al resto della cucina e, svitare i dadi che fissano i rubinetti dei bruciatori anteriori al supporto comandi, previa estrazione di tutte le manopole. Nel caso di sostituzione del termostato gas od elettrico bisogna smontare anche la protezione posteriore della cucina, svitando le relative viti, per poter sfilare e riposizionare il bulbo del termostato.

Per la sostituzione della lampada forno è sufficiente svitare la calotta di protezione che sporge internamente al forno (fig. 17).

ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampada, disinserire l'apparecchio dalla rete.

ATTENZIONE: Il cavo di alimentazione che viene fornito con l'apparecchio e' collegato allo stesso tramite collegamento di tipo **X** (conformemente alle norme EN 60335-1,EN 60335-2-6 e successive varianti) per cui può' essere sostituito senza l'uso di utensili speciali, con un cavo dello stesso tipo di quello installato.

In caso di logoramento o danneggiamento del cavo di alimentazione, sostituirlo in base alle indicazioni riportate nella precedente tabella N. 3:

Per la sostituzione del cavo di alimentazione, rimuovere il coperchio della morsettiera e sostituire il cavo. Per il cavo con sezione 3x2,5mm² è necessario smontare lo schienalone posteriore dell'apparecchio, sostituire il cavo alla morsettiera e rimontare lo schienalone posteriore.

ATTENZIONE: Nel caso di sostituzione del cavo di alimentazione, l'installatore dovrà tenere il conduttore di terra più lungo rispetto ai conduttori di fase ed inoltre dovrà rispettare le avvertenze riguardanti l'allacciamento elettrico.

Ingrassaggio dei rubinetti:

Se la manovra di un rubinetto diventa dura, senza aspettare altro tempo bisogna ingrassarlo seguendo le istruzioni di seguito riportate:

1) Smontare il corpo rubinetto svitando le due viti che si trovano sul corpo dello stesso (fig. 18).
2) Estrarre e pulire il cono di tenuta ed il suo alloggiamento con uno straccio imbevuto di diluente.
3) Ingrassare leggermente il cono con l'apposito grasso.
4) Introdurre il cono, manovrarlo più volte, estrarlo di nuovo, togliere il grasso superfluo e assicurarsi che le zone di passaggio del gas non siano ostruite.
5) Rimontare tutti i pezzi nell'ordine inverso dello smontaggio e verificare il corretto funzionamento del rubinetto.

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

AVVERTENZE IMPORTANTI

Per le cucine appoggiate su una base

ATTENZIONE: Se l'apparecchio e' appoggiato su una base, prendere le misure necessarie in modo da impedire che l'apparecchio scivoli via dalla base di appoggio.

Per cucine con coperchio in vetro

ATTENZIONE: Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.

ATTENZIONE: Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.

Per cucine con forno elettrico

Durante l'utilizzo l'apparecchio diventa caldo. Fare in modo di evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare calde durante l'utilizzo. I bambini devono essere tenuti lontani.

Per le porte in vetro

Non utilizzare prodotti di pulizia abrasivi o spatole di metallo con bordi aguzzi per pulire il vetro della porta forno poiche' potrebbero graffiare la sua superficie e potrebbe rompersi il vetro.

PROTEZIONE PORTA

Le cucine MG ed MGV con bande in acciaio inox sulla porta forno sono equipaggiate con una griglia di protezione porta da installare sulla stessa (ved. Fig. 59).

DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI PIANO LAVORO

Dimensioni bruciatori a gas

BRUCIATORE	DIMENSIONI (mm)
Ausiliario	∅ 50
Semirapido	∅ 70
Rapido	∅ 95
Pesciera	55X230
Ultrarapido	∅ 130

DIMENSIONI PIASTRE ELETTRICHE

TIPO PIASTRA	DIMENSIONI (mm)
Piastra elettrica normale	∅ 110 700 W
Piastra elettrica normale	∅ 180 1500W

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

Sul pannello comandi, in corrispondenza di ogni manopola o tasto, viene viasualizzato con un piccolo simbolo la funzione, di seguito sono riportati I vari comandi che si possono trovare in una cucina:

il simbolo indica la disposizione dei bruciatori sul piano lavoro, il pallino pieno sta ad identificare il bruciatore in esame.(in questo caso il bruciatore posteriore destro)

il simbolo indica il funzionamento del forno qualunque esso sia (forno a gas grill a gas – forno a gsa grill elettrico – forno statico – commutatore 9 posizioni)

il simbolo indica il termostato elettrico per forni elettrici ventilati

il simbolo indica il contaminati

il simbolo indica il tasto di azionamento ventola forno per permettere l'utilizzo del forno a gas ventilato. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.

il simbolo indica il tasto di azionamento del girarrosto (solo forno a gas)

il simbolo indica il tasto di accensione luce forno (tutti tranne forno elettrico ventilato)

il simbolo indica in pulsante di accensione bruciatori

il simbolo indica se i tati sono in posizione di acceso o spento

UTILIZZO DEI BRUCIATORI

Sul pannello comandi sopra ogni manopola è serigrafato uno schema nel quale è indicato a quale bruciatore si riferisce la manopola stessa. L'accensione dei bruciatori può' essere effettuata in diversi modi a seconda del tipo di apparecchio e delle sue specifiche caratteristiche:

- Accensione manuale (e' sempre possibile anche in caso di interruzione dell'energia elettrica): Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig. 31) ed avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore.

- Accensione elettrica: Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 19-20)tenere premuta la manopola in corrispondenza del simbolo di accensione contraddistinto da una stella (per cucine dotate di accensione

sottomanopola) o premere il bottone di accensione contraddistinto da una stella e rilasciarlo non appena il bruciatore si è acceso.
- Accensione bruciatori dotati di dispositivo di sicurezza (termocoppia fig.21): Premere e girare in senso antiorario la manopola corrispondente al bruciatore selezionato, portarla sulla posizione di MASSIMO (fiamma grande Fig 19-20),premere la manopola ed attivare uno dei dispositivi di accensione sopra descritti. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi in modo da permettere alla fiamma di scaldare la termocoppia. Nell'eventualità che il bruciatore si spenga dopo aver rilasciato la manopola, ripetere interamente l'operazione.
N.B.: Si raccomanda di non tentare di accendere un bruciatore se il relativo spartifiamma non e' correttamente posizionato
N.B.: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

Consigli per l'utilizzo ottimale dei bruciatori:
- Utilizzare per ciascun bruciatore pentole adeguate (vedi tab. n° 4 e Fig. 22).
- Quando si è giunti all'ebollizione portare la manopola in posizione di MINIMO (fiamma piccola Fig. 19-20).
- Usare sempre pentole con coperchio.

TABELLA N°4

BRUCIATORE	DIAMETRI PENTOLE CONSIGLIATI (cm.)
Ausiliario	12-14
Semi-rapido	14-26
Rapido	18-26
Corona	22-26

ATTENZIONE: Impiegare recipienti a fondo piatto

ATTENZIONE: Nel caso mancasse la corrente di rete si possono accendere i bruciatori con fiammiferi. Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.
Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in cristallo, questo può scoppiare quando viene scaldato. Spegnere tutti i bruciatori prima di abbassare il coperchio.
Non utilizzare spray in prossimità dell'apparecchio quando è in funzione.
Durante l'uso dei bruciatori assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini. Se è dotato di coperchio, prima di essere chiuso, il piano da incasso dovrà essere pulito da eventuali residui di cibo depositatisi.
Si sconsiglia l'utilizzo di pentole con fondo in Alluminio tenero al fine di evitare segni permanenti sulla superficie di appoggio della griglia, non rimuovibili mediante normale lavaggio.

NOTE: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore ed umidità nel locale in cui è installato. Necessita pertanto assicurare una buona aerazione del locale mantenendo sgombre le aperture della ventilazione naturale (Fig. 3) ed attivando il dispositivo meccanico di aerazione / cappa di aspirazione o elettroventilatore (Fig. 4 e 5).
Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio, può necessitare di una aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra, oppure una aerazione più efficace aumentando la potenza dell'aspirazione meccanica se esiste.

UTILIZZO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

Piastre elettriche
Queste piastre sono comandate da un commutatore a 6 posizioni (Fig. 23-24) ;l'inserzione delle piastre avviene ruotando la manopola su una posizione desiderata. Sul frontalino dell'apparecchio e' praticata una serigrafia indicante a quale piastra la manopola si riferisce. L'inserzione della piastra è segnalata da una spia luminosa di colore rosso applicata anch'essa sul frontalino.
Come utilizzare una piastra elettrica:
Quando si usa una piastra per la prima volta o dopo un lungo periodo di inattività, si consiglia di farla funzionare sulla posizione 1 per circa 30 minuti onde eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno.
A titolo puramente indicativo, riportiamo una tabella con le regolazioni necessarie per l'utilizzo ottimale delle piastre elettriche. TABELLA 5.
ATTENZIONE: All'atto della prima inserzione o comunque se la piastra è rimasta inoperosa per molto tempo, è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita dal materiale isolante interno, inserire la piastra per 30 minuti sulla posizione 1 del commutatore
Per un uso corretto ricordare:
- Asciugare il fondo della pentola prima di appoggiarlo sulla piastra.
- Utilizzare pentole con fondo piano e di alto spessore (vedi Fig 25).
- Non usare mai pentole più piccole della piastra.
- Inserire corrente solo dopo avere messo la pentola sulla piastra.
- Non appena si nota una incrinatura sulla superficie delle piastre, disinserire immediatamente l'apparecchio dalla rete.
- Se l'apparecchio è dotato di un coperchio in vetro, questo può scoppiare quando viene scaldato.

- Disinserire tutte le piastre prima di chiudere il coperchio.
- Dopo l'uso, per una buona conservazione, la piastra deve essere trattata con i normali prodotti per le piastre elettriche reperibili in commercio in modo che la superficie sia sempre pulita; questa operazione evita l'eventuale ossidazione (ruggine).
- Anche dopo l'uso, le piastre restano calde per lungo tempo, non appoggiare le mani od altri oggetti onde evitare scottature.
- Durante il funzionamento delle piastre assicurarsi che le maniglie delle pentole siano posizionate in modo corretto. Allontanare i bambini.
- Durante la cottura di cibi con olio e grasso, facilmente infiammabili, l'utilizzatore non deve allontanarsi dall'apparecchio.
ATTENZIONE: Prima di aprire il coperchio in vetro dell'apparecchio rimuovere con cura ogni residuo di liquido presente su di esso.
ATTENZIONE: Prima di chiudere il coperchio in vetro dell'apparecchio assicurarsi che il piano di lavoro si sia raffreddato.
ATTENZIONE: Appena si noti un'incrinatura nella superficie, disinserire immediatamente lo apparecchio dalla rete

TABELLA N° 5

PIASTRA NORMALE PIASTRA RAPIDA	**COTTURE EFFETUABILI**
0	Piastra spenta
1	Per sciogliere burro, ciccolato ecc. - Per scaldare piccole quantità di liquido
2	Per scaldare maggiori quantità di liquido - Per preparare creme e salse a lunga cottura
3	Per disgelare alimenti, cuocere alla temperatura di ebollizione
4	Per cuocere arrosti di carne delicate e pesce
5	Per arrosti di cotolette e bistecche, per grandi lessi

UTILIZZO DEL FORNO A GAS

FORNO A GAS:
Tutte le cucine con forno a gas sono dotate di termostato con sicurezza per la regolazione della temperatura di cottura. Facendo ruotare la manopola in senso antiorario in modo che indice e temperatura scelta corrispondano, si imposta la temperatura del forno. Il forno a gas può essere abbinato al grill a gas oppure al grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle specifiche pagine.

FORNO A GAS VENTILATO:
Azionando la ventola forno tramite l'apposito interruttore posto sul pannello comandi, la circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato, tuttavia per pasticceria molto delicata, è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema di cottura a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.
Con l'utilizzo del forno a gas ventilato le temperature di cottura sono leggermente inferiori di circa 10-15°C rispetto all'utilizzo del forno a gas tradizionale. Il funzionamento della ventola forno inibisce il funzionamento del grill elettrico, che quindi non può essere utilizzato con la ventola in funzione.
Il forno può anche essere utilizzato in modo tradizionale, (non attivando la ventilazione) per i cibi che richiedono il calore dal basso es. pizza.
AVVERTENZA: Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e non ritentare l'accensione se non dopo almeno 1 minuto.

TABELLA N°6

POSIZIONE TERMOSTATO	TEMPERATURA IN C°
1	120
2	140
3	160
4	180
5	200
6	225
7	245
8	270

L'accensione del bruciatore forno può essere effettuata in diversi modi:
- Accensione manuale:(sempre possibile anche in mancanza di energia elettrica) :
Per effettuare l'accensione aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola (fig.26-27-28) fino a far corrispondere il N° 8 della scala con l'indice. Contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al tubino dell'accensione visibile sul piano forno(fig.29). Quindi premere la manopola del termostato (in questo modo comincia il passaggio del gas) e tenerlo

premuto, dopo l'accensione completa del bruciatore, per 10 secondi. Rilasciare la manopola e controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione.

- Accensione elettrica (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :

In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, poi premere e girare la manopola fino alla posizione di massima temperatura (numero 8) .Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione

Il dispositivo di accensione non deve essere azionato per un tempo superiore a 15sec.; se dopo tale periodo il bruciatore non è acceso, cessare di agire su tale dispositivo ed aprire la porta del vano o attendere almeno 60sec. prima di tentare una nuova accensione.

ATTENZIONE: effettuare sempre l'accensione del forno con la porta aperta. Durante l'uso del forno lasciare aperto il coperchio della cucina per evitare surriscaldamenti.

AVVERTENZA: usando la prima volta il forno è necessario farlo funzionare per un tempo di 15-30 minuti alla temperatura di 250° circa senza cuocere nulla , al fine di espellere l'umidità e gli odori degli isolamenti interni.

Durante l'uso normale del forno, dopo aver effettuato l'accensione ed aver impostato la temperatura richiesta, attendere circa 15 minuti prima di introdurre le vivande, in modo da preriscaldare il forno.

Il forno è dotato di 4 guide a differenti altezze (fig.30), nelle quali possono essere inserite indifferentemente le griglie o il vassoio. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita dentro il vassoio. Nella tabella sottostante sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio indicativi per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni al valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che intendete realizzare.

Le temperature tra parentesi si riferiscono all'utilizzo del forno a gas ventilato.

TABELLA N°7

TABELLA COTTURE CON FORNO A GAS			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	220 (210)	4	60-70
ARROSTO DI MANZO	250 (240)	4	50-60
ARROSTO DI BUE	240 (230)	4	60-70
ARROSTO DI VITELLO	220 (210)	4	60-70
ARROSTO DI AGNELLO	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
LEPRE ARROSTO	235 (225)	4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	220 (210)	4	50-60
TACCHINO ARROSTO	235 (225)	4	50-60
OCA ARROSTO	225 (215)	4	60-70
ANITRA ARROSTO	235 (225)	4	45-60
POLLO ARROSTO	235 (225)	4	40-45
PESCE	200-225 (190-215)	3	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	200 (210)	3	35-40
TORTA MARGHERITA	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
PAN DI SPAGNA	235 (225)	3	20
CIAMBELLE	190 (180)	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	220 (210)	3	20
SCHIACCIATA D'UVA	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCOTTI DI SAVOIA	190 (180)	3	15
FRITTELLE DI MELE	220 (210)	3	20
BUDINO DI SAVOARDI	220 (210)	3	20-30
TOAST	250 (240)	4	5
PANE	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

UTILIZZO DEL TERMOSTATO CON COMMUTATORE IN SERIE (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDO UNICO)

Il forno elettrico viene regolato da un termostato elettrico, a cui è abbinato un commutatore che comanda l'inserimento delle resistenze. Il forno elettrico può essere abbinato ad un grill elettrico, per il cui uso si rimanda alle pagine specifiche. Il forno è scaldato da 2 resistenze, una inferiore ed una superiore. Ruotando la manopola (fig.31) si inseriscono la resistenza inferiore e la resistenza esterna superiore e mediante il termostato si possono impostare le temperature

desiderate comprese tra 50°C e 250°C, regolandosi con la scala impressa sulla ghiera della manopola. Una spia arancione segnala quando il forno ha raggiunto la temperatura impostata spegnendosi; è quindi normale che questa spia si accenda e si spenga durante il funzionamento. Continuando la rotazione oltre i 250°C si trovano 3 posizioni fisse:

- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1600W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 1200W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1500W (vedi paragrafo dedicato).

In queste posizioni la temperatura non è controllata dal termostato .

Attenzione! Funzionamento luce forno per forno statico.

Nelle cucine con forno elettrico statico a comando unico, la lampada forno si accende oltre che con il tasto specifico anche ogniqualvolta si aziona il forno tramite il relativo selettore.

UTILIZZO DEL TERMOSTATO ELETTRICO (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO A COMANDI SEPARATI, CON FORNO STATICO VENTILATO O CON FORNO MULTIFUNZIONE)

Il termostato in dotazione ai relativi modelli ha la funzione di mantenere costante la temperatura interna del forno ad una temperatura prefissata compresa tra 50°C e 250°C .

Ruotando in senso orario la manopola (fig.32-33), allineare la temperatura prescelta che si trova sulla ghiera con l'indice serigrafato sul frontalino. L'intervento del termostato è segnalato dalla spia arancione la quale si spegnerà quando la temperatura interna del forno avrà superato di 10°C quella impostata , e si accenderà quando scenderà di 10°C sotto la temperatura impostata. Il termostato può comandare le resistenze forno solamente se il commutatore a cui è abbinato si trova in una delle possibili modalità di funzionamento delle resistenze forno; nel caso che il commutatore sia sulla posizione 0 , il termostato non ha più nessuna influenza sulle resistenze forno le quali rimangono disinserite.

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 4+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO STATICO-VENTILATO)

Il commutatore 4+0 utilizzato nei modelli con forno statico-ventilato serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinate in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 4+0 (fig.34) che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti.

Il forno elettrico è scaldato da 3 resistenze: una inferiore e due superiori; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle quattro modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.

Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 4 differenti posizioni fisse corrispondenti a 4 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1600W , della resistenza esterna superiore da 1200W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1600W e dell'esterna superiore da 1200W;
- il simbolo segnala l'inserzione del solo motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1600W (vedi paragrafo dedicato).

Posizionando la manopola su una di queste quattro posizioni, la lampada forno è sempre accesa, segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL COMMUTATORE 9+0 (CUCINE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE)

Il commutatore 9+0 utilizzato nei modelli con forno multifunzione serve per comandare , parallelamente al termostato , il motoventilatore e le resistenze del forno ad esso abbinate in quanto per poter inserire queste ultime occorre ruotare sia la manopola del commutatore 9+0 (fig.35-36) che la manopola del termostato ; ruotando una sola delle due manopole non si otterrà nessun effetto sul forno se non l'accensione della lampada forno o del motoventilatore quando inseriti.

Il forno elettrico è scaldato da 4 resistenze: una inferiore , due superiori e una circolare; ruotando la manopola del commutatore si inserisce la resistenza relativa al simbolo indicato sulla ghiera ma per poterla attivare occorre ruotare la manopola del termostato finché la spia di colore arancione segnala l'inserimento della resistenza accendendosi. Posizionando la manopola del commutatore su una qualsiasi delle nove modalità di funzionamento si inserisce , contemporaneamente alla relativa resistenza , anche la lampada forno. L'accensione e lo spegnimento delle resistenze forno , una volta impostata la temperatura e le resistenze che si vogliono far funzionare , sono comandate dal termostato ; è quindi normale che durante il funzionamento , la spia arancione si spenga e si accenda.

Per spegnere il forno elettrico posizionare la manopola del commutatore sulla posizione 0 in modo da impedire al termostato di comandare le resistenze ; portando la manopola del termostato sulla posizione 0 si disinseriscono le resistenze ma è comunque possibile , agendo sul commutatore , comandare l'accensione del motoventilatore e della lampada forno.

Il commutatore presenta 9 differenti posizioni fisse corrispondenti a 9 diversi tipi di funzionamento del forno:

- il simbolo segnala l'inserzione della sola lampada forno;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza inferiore da 1600W e dell'esterna superiore da 1200W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza esterna superiore da 1200W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza inferiore da 1600W;
- il simbolo segnala l'inserzione della sola resistenza grill da 1600W (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W e della resistenza grill da 1600W (vedi paragrafo dedicato);
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza esterna superiore da 1200W (vedi paragrafo dedicato) , della resistenza grill da 1600W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione della resistenza circolare da 2800W e del motoventilatore;
- il simbolo segnala l'inserzione del solo motoventilatore.

Posizionando la manopola su una di queste nove posizioni , la lampada forno è sempre accesa , segnalando così la presenza di tensione nel forno.

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE NATURALE

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Durante l'uso normale , selezionare la temperatura desiderata per la cottura tramite la manopola del termostato ed attendere, prima di inserire gli alimenti, che la spia arancione si spenga.
Il forno è dotato di 4 guide a differenti altezze (fig.30) nelle quali è possibile posizionare indifferentemente le griglie ed i vassoi. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno, si consiglia di cuocere la carne o sul vassoio o sulla griglia che va inserita sul vassoio. Nella tabella N° 8 sono riportati i tempi di cottura e la posizione del vassoio per i diversi tipi di alimenti. L'esperienza personale suggerirà successivamente eventuali variazioni ai valori riportati in tabella. Si consiglia comunque di seguire le indicazioni della ricetta che si intende eseguire.

TABELLA N°8

TABELLA COTTURE CON FORNO A CONVEZIONE NATURALE			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	225	4	60-80
ARROSTO DI MANZO	225	4	60-80
ARROSTO DI BUE	250	4	50-60
ARROSTO DI VITELLO	225	4	60-80
ARROSTO DI AGNELLO	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LEPRE ARROSTO	250	4	40-50
CONIGLIO ARROSTO	250	4	60-80
TACCHINO ARROSTO	250	4	50-60
OCA ARROSTO	225	4	60-70
ANITRA ARROSTO	250	4	45-60
POLLO ARROSTO	250	4	40-45
PESCE	200-225	3	15-25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	225	3	35-40
TORTA MARGHERITA	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	3	20-30
CIAMBELLE	180-200	3	30-40
SFOGLIATINE DOLCI	200-220	3	15-20
SCHIACCIATA D’UVA	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCOTTI DI SAVOIA	180-200	3	40-50
FRITTELLE DI MELE	200-220	3	15-20
BUDINO DI SAVOARDI	200-220	3	20-30
TOAST	250	4	5
PANE	220	4	30
PIZZA	220	3	20

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO STATICO A CONVEZIONE VENTILATA (fig.43)

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale in modo che il calore generato dalle resistenze inferiore e superiore , si distribuisca uniformemente. In virtù di questo tipo di funzionamento , il forno elettrico statico a convezione ventilata permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato il gusto di ogni vivanda. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie.
Il sistema a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

TABELLA N° 9

TABELLA COTTURE CON FORNO STATICO A CONVEZIONE VENTILATA			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	210	3/4	60/80
ARROSTO DI MANZO	210	3/4	60/80
ARROSTO DI BUE	230	3/4	50/60
ARROSTO DI VITELLO	210	3/4	60/80
ARROSTO DI AGNELLO	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
LEPRE ARROSTO	230	3/4	40/50
CONIGLIO ARROSTO	230	3	60/80
TACCHINO ARROSTO	230	3	50/60
OCA ARROSTO	200	3	60/70
ANITRA ARROSTO	230	3/4	45/60
POLLO ARROSTO	230	3/4	40/45
PESCE	180-200	3/4	15/25
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	210	3	35/40
TORTA MARGHERITA	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
PAN DI SPAGNA	200-230	3	20/30
CIAMBELLE	160-180	3	30/40
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	15/20
SCHIACCIATA D'UVA	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
BISCOTTI DI SAVOIA	165-190	3	40/50
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	15/20
BUDINO DI SAVOARDI	180-200	3	20/30
TOAST	230	3	5
PANE	200	3	30
PIZZA	200	3	20

UTILIZZO DEL FORNO ELETTRICO VENTILATO (fig.37)

Usando per la prima volta il forno lasciarlo riscaldare ad una temperatura di 250° per un tempo massimo di 30 minuti , al fine di espellere odori prodotti dagli isolamenti interni.
Prima di iniziare la cottura , portare il forno alla temperatura desiderata attendendo che la spia arancione si spenga. Questo tipo di forno è dotato di una resistenza circolare all'interno della quale è collocata una ventola che provoca una circolazione d'aria forzata in senso orizzontale. In virtù di questo funzionamento , il forno ventilato permette di eseguire contemporaneamente cotture diverse mantenendo inalterato per ogni vivanda il proprio gusto. La circolazione dell'aria calda assicura una uniforme ripartizione del calore. Il preriscaldamento del forno può essere evitato , tuttavia per pasticceria molto delicata , è preferibile riscaldare il forno prima di introdurre le teglie. Il sistema a convenzione ventilata modifica in parte le varie nozioni di cottura tradizionale. La carne non va più rigirata durante la cottura e per avere un arrosto allo spiedo non è più indispensabile usare il girarrosto , ma è sufficiente mettere la carne direttamente sulla griglia.

TABELLA N°10 TABELLA COTTURE CON FORNO VENTILATO			
	TEMP °C	**ALTEZZA**	**MINUTI**
CARNI			
ARROSTO DI MAIALE	160-170	3	70-100
ARROSTO DI MANZO	170-180	3	65-90
ARROSTO DI BUE	170-190	3	40-60
ARROSTO DI VITELLO	160-180	3	65-90
ARROSTO DI AGNELLO	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LEPRE ARROSTO	170-180	3	30-50
CONIGLIO ARROSTO	160-170	3	80-100
TACCHINO ARROSTO	160-170	3	160-240
OCA ARROSTO	160-180	3	120-160
ANITRA ARROSTO	170-180	3	100-160
POLLO ARROSTO	180	3	70-90
PESCE	160-180	3-4	s/peso
PASTICCERIA			
TORTA DI FRUTTA	180-200	3	40-50
TORTA MARGHERITA	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
CIAMBELLE	160-180	3	35-45
SFOGLIATINE DOLCI	180-200	3	20-30
SCHIACCIATA D'UVA	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCOTTI DI SAVOIA	150-180	3	50-60
FRITTELLE DI MELE	180-200	3	18-25
BUDINO DI SAVOARDI	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	3	7
PANE	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILIZZO DEL GRILL A GAS

Il grill a gas può essere abbinato esclusivamente con il forno a gas. Si comanda con la stessa manopola del forno a gas, ruotandola invece che in senso antiorario (vedi utilizzo del forno a gas) in senso orario, facendo corrispondere il simbolo con l'indice. Il bruciatore grill funziona sempre al massimo, quindi non ha una posizione di minimo. Inoltre è dotato di sicurezza contro lo spegnimento. Anche per il grill a gas sono possibili diversi metodi di accensione:

Accensione manuale: E' sufficiente aprire completamente la porta forno, premere e girare la manopola facendo corrispondere il relativo simbolo con l'indice tenendo premuta la manopola e contemporaneamente avvicinare un fiammifero acceso al bruciatore. Controllare l'accensione completa del bruciatore e dopo circa 10 secondi rilasciare la manopola. Verificare che il bruciatore rimanga acceso e, in caso contrario, ripetere l'accensione.

- Accensione elettrica: (solo per i modelli dotati di questo dispositivo) :

In questo caso bisogna preventivamente aprire la porta forno, premere e ruotare la manopola fino alla posizione di massima temperatura (numero 8) .Quindi premere la manopola del termostato (versioni con accensione sottomanopola). Attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione. Per le cucine non dotate di accensione sottomanopola, premere la manopola del termostato e il tasto riportante il simbolo della scintilla, attendere circa 10 secondi dopo l'accensione completa del bruciatore e rilasciare la manopola. Controllare che il bruciatore rimanga acceso, altrimenti ripetere l'operazione

ATTENZIONE:Come per il forno è essenziale effettuare l'accensione del grill con la porta completamente aperta.

Il grill a gas si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.

Grigliatura sulla griglia: In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi accendere il bruciatore grill seguendo le indicazioni sopra riportate

IMPORTANTE: la grigliatura sulla griglia deve sempre avvenire con la porta aperta (fig. 38) e, per evitare surriscaldamenti, montare lo schermo paramanopole sui relativi nottolini (fig. 39)

Grigliatura con girarrosto: Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Inserire perciò nel forno il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire le pietanze sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta nell'alberino che sporge nella parte posteriore del forno, e appoggiando anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo (fig. 41). Infilare quindi il vassoio in una delle guide inferiori, accendere il bruciatore grill e premere il tasto riportante il simbolo del girarrosto per far partire il motorino.

IMPORTANTE: la grigliatura con girarrosto deve sempre avvenire con la porta aperta (fig. 38) e, per evitare surriscaldamenti, montare lo schermo paramanopole sui relativi nottolini (fig. 39)

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO STATICO

In tutti e due i casi, il grill viene comandato dalla manopola del termostato del forno (vedi anche utilizzo del forno a gas o elettrico). Come il grill a gas anche il grill elettrico si può utilizzare per grigliare sulla griglia del forno od utilizzando il girarrosto.
L'utilizzo del grill elettrico statico deve avvenire con la porta chiusa e la temperatura impostabile sul termostato (dove presente) non deve superare i 150°C.
La potenza del grill elettrico è di 1500W.

Grigliatura sulla griglia: In questo caso si posiziona la griglia in dotazione sul livello 1 o 2 appoggiandovi sopra gli alimenti da grigliare, mentre per raccogliere i sughi di cottura si pone il vassoio sui livelli inferiori. Quindi inserire la resistenza grill commutando il termostato sulla relativa posizione.

Grigliatura con girarrosto: Serve per grigliare utilizzando lo spiedo rotativo. Si inserisce perciò il portaspiedo sulle griglie laterali al livello 3. Inserire la pietanza sullo spiedo ed infilare il tutto nel forno, facendo entrare la punta dello spiedo nell'alberino che sporge nel laterale del forno e appoggiando anteriormente lo spiedo nell'alloggiamento del portaspiedo (fig. 41). Infilare quindi il vassoio in una delle guide inferiori, selezionare sul termostato la funzione grill elettrico e premere il tasto che fa partire il girarrosto (versione con forno a gas) oppure commutare il termostato sulla relativa posizione riportante il simbolo del del grill e del girarrosto (versione con forno elettrico).

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare molto calde durante le operazioni di grigliatura. E' necessario tenere lontano dalla cucina i bambini.

UTILIZZO DEL GRILL ELETTRICO-VENTILATO

Il grill elettrico-ventilato è una particolare funzione di cui è dotato il solo forno multifunzione. Posizionare il commutatore 9+0 sulla posizione relativa in modo da attivare la resistenza grill da 1200+1600W e il motoventilatore. Generalmente per effettuare una grigliatura ottimale , posizionare la griglia forno in una posizione intermedia mentre il vassoio forno in una posizione inferiore.

IMPORTANTE: Durante l'utilizzo del grill elettrico-ventilato , posizionare la manopola del termostato non oltre i 175°C che si trovano tra la posizione 150°C e quella 200°C per evitare surriscaldamenti della facciata dell'apparecchio ; la grigliatura ventilata , infatti , deve avvenire con la porta chiusa.

OROLOGIO ANALOGICO CON CONTAMINUTI (FIG.41)

L'orologio analogico con contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per impostare l'orologio ruotare il perno A in senso orario tenendolo premuto fino a selezionare l'ora, rilasciare il perno e girarlo in senso orario fino a posizionare la ghiera sul simbolo della campana barrata; in questo modo funzionerà solamente l'orologio.
Per l'utilizzo del contaminuti ruotare il perno in senso orario senza tenerlo premuto selezionando tramite la ghiera il tempo di cottura prescelto, trascorso il tempo l'orologio vi avviserà con un segnale acustico

ATTENZIONE: l'avvenuta segnalazione acustica non interrompe la cottura. E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.

UTILIZZO DELL'OROLOGIO CONTAMINUTI

L'orologio contaminuti permette di essere avvertiti, mediante segnale acustico, della avvenuta cottura della pietanza, trascorso un certo tempo. Per l'utilizzo caricare il contaminuti ruotando la manopola (fig.42-43) di un giro completo in senso orario. Successivamente ruotare la manopola in senso antiorario facendo corrispondere l'indice con il tempo di cottura prescelto.

ATTENZIONE: l'avvenuta segnalazione acustica non interrompe la cottura. E' compito dell'utente interrompere manualmente la cottura agendo sulle relative manopole.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, disinserire l'apparecchio dalla rete d'alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto generale di adduzione del gas all'apparecchio.

Pulizia del piano lavoro:
Periodicamente le teste bruciatori, le griglie in acciaio smaltato, i coperchietti smaltati, e gli spartifiamma devono essere puliti con acqua saponata tiepida, risciacquati ed asciugati bene.

L'eventuale liquido traboccato dalle pentole deve essere sempre tolto per mezzo di uno straccio.

Se la manovra di apertura e chiusura di qualche rubinetto è difficoltosa, non forzarlo, ma richiedere con urgenza, l'intervento dell'assistenza tecnica.

Pulizia delle parti smaltate:
Per mantenere le caratteristiche delle parti smaltate pulirle frequentemente con acqua saponata. Non usare mai polveri abrasive. Evitare di lasciare sulle parti smaltate sostanze acide o alcaline (aceto, succo di limone, sale, succo di pomodoro ecc.) e di lavare quando le parti smaltate sono ancora calde.

Pulizia delle parti in acciaio INOX:
Pulire i particolari con acqua saponata e asciugarli con panno morbido. La brillantezza viene mantenuta ripassando periodicamente con prodotti appositi reperibili in commercio. Non usare mai polveri abrasive.

Pulizia degli spartifiamma bruciatori:
Essendo semplicemente appoggiati, per la loro pulizia è sufficiente asportarli dai propri alloggiamenti e lavarli con acqua saponata. Dopo averli ben asciugati e verificato che i fori non siano otturati riporli correttamente nella loro posizione.

Pulizia candele piano: Per evitare malfunzionamenti all'accensione, rimuovere eventuali residui di cibo dalle candele ed asciugare accuratamente.

Porta forno con vetro avvitato:

Pulizia interna dei cristalli del forno:

Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno svitando semplicemente le 2 viti (vedi figure 44-45),per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli. Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi.

Pulizia interna del forno:

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sotto indicate istruzioni. Inserire l'aggancio **C** (figura 46) nel settore cerniera **D**. Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la portina operare in modo inverso avendo cura di introdurre correttamente i due settori **F**.

<u>Porta forno con vetro incastrato:</u>

Pulizia interna dei cristalli del forno:

Caratteristica del forno è la possibilità di smontare il vetro interno per poter effettuare la pulizia interna dei cristalli.Tale operazione è da eseguire a forno freddo e con panno umido, avendo cura di non utilizzare abrasivi. Per la rimozione de vetro interno bloccare le cerniere inserendo il chiodo in dotazione nella cerniere (Fig 47-48) successivamente rimuovere il vetro interno come da fig.49 a fig.54.

Per riassemblare la porta eseguire le operazioni in senso contrario come da fig.55 a fig.58.

Pulizia interna del forno:

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle sottoindicate istruzioni. Inserire il chiodo in dotazione nella cerniere (Fig 47-48) . Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la porta forno operare in modo inverso. Inoltre sono facilmente svitabili le griglie laterali, svitando le ghiere che la fissano al forno.





INSTALLATION, MAINTENANCE AND USE INSTRUCTIONS FOR FREE-STANDING COOKERS 80x50 cm (type MG/MGV)

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

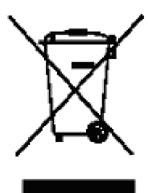
The manufacturer will not be responsible for any damage to property or to persons caused by incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer is not responsible for any inaccuracies, due to printing or transcription errors, contained in this booklet. In addition, the appearance of the figures reported is also purely indicative.
The manufacturer reserves the right to make changes to its products when considered necessary and useful, without affecting the essential safety and operating characteristics.

CONTENTS:

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL DOMESTIC USE.

INSTALLER TECHNICAL MANUAL



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

INSTALLER INFORMATION

The installation, all adjustments, transformations and maintenance listed in this part of the manual must be carried out only by skilled personnel.
Improper installation may cause damage to persons, animals or property, for which the manufacture will not be held responsible.
The appliance safety or automatic adjustment devices may be changed during the service life of the system only by the manufacturer or by the duly authorised supplier.

INSTALLING THE COOKER

After having removed the various loose parts from the internal and external packing, make sure that the cooker is not damaged.

In case of doubt, do not use the appliance and contact skilled personnel.

Keep all the dangerous packing parts (polystyrene foam, bags, cardboard, staples, etc.) away from children.

The appliance can be installed as a freestanding unit, next to a wall at a distance of no less than 20mm (Fig.2, Class 1 Installation) or inserted between two walls (Fig.1, Class 2 Subclass 1 Installation). A single sidewall that exceeds the height of the work surface is possible. This must be at a minimum distance of 70 mm from the edge of the cooker (Fig.2, Class 1 Installation)

Any walls of the adjacent furniture pieces and the wall behind the cooker must be made with heat-resistant material that can withstand a minimum overtemperature of 65 K.

The appliance can be installed as class 1 and as class 2 subclass 1.

WARNING: when the appliance is installed as class 2 subclass 1, the connection to the gas network must only use metal flexible pipes that conform with the national standards in force.

IMPORTANT INFORMATION FOR INSTALLING THE APPLIANCE

The cooker can be installed separately, as a freestanding unit, or between kitchen units or between a kitchen unit and the wall. The device must be installed in accordance with the regulations stated in UNI 7129 and UNI 7131 standards.

This appliance is not connected to devices which exhaust combustion products.

Special attention must be focused on the prescriptions described below regarding room aeration and ventilation. Any hanging cabinets installed above the work surface must be located at a distance of no less than 700 mm.

ROOM VENTILATION

To ensure that the appliance operate correctly, the room where it is installed must be continuously ventilated. The room volume should not be less than 25 m³ and the quantity of air needed shall be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the room. Natural air will flow through permanent openings in the walls of the room to be ventilated: these openings will be connected with the outside environment and shall have a minimum cross-section defined by the current national standards regarding room ventilation (see Fig. 3).

These openings shall be built so that they cannot be clogged.

Indirect ventilation is also permitted by taking air from the rooms adjacent to the one to be ventilated.

LOCATION AND AERATION

The gas cooking appliances must always evacuate the combustion products by means of hoods connected to chimneys, flues or directly outside (see Fig. 4). If a hood cannot be installed, it is possible to use a fan installed on a window or directly facing outdoors, to be operated together with the appliance (see Fig. 5), provided that there is strict compliance with the ventilation regulations.

APPLIANCE GAS CONNECTION

Before connecting the appliance to the gas network, make sure that the data on the label attached to the food warmer drawer or on the back of the cooker are compatible with what is indicated for the gas distribution network.

A label attached to the last page of this handbook and in the food warmer drawer (or on the back) of the appliance indicates the appliance adjustment conditions: type of gas and operating pressure.

IMPORTANT: This appliance must be installed in compliance with current national standards in force and used only in a well-ventilated room.

WARNING: It should be recalled that the appliance utilises a threaded 1/2" gas cylindrical male fitting according to UNI-ISO 228-1.

To connect the appliance to the gas network with a flexible rubber hose, a supplemental hose nipple fitting is needed (see Fig. 6) which is supplied with the appliance.

ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS FOR COOKER TYPE M6V

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.

REPLACING THE NOZZLES TO OPERATE WITH ANOTHER TYPE OF GAS:

Follow the instructions below to change the burner nozzles on the work surface:

1) Pull out the plug from the electric outlet to avoid any type of electric contact.
2) Remove the grids from the work surface (Fig. 7).
3) Remove the burners (Fig. 7).
4) Unscrew the nozzles using a 7 mm spanner, and replace them (Fig.8) with those needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

Follow the instructions below to change the oven burner nozzle:

1) Remove the oven level (Fig. 9).
2) Loosen the screw **V** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 10).

3) Unscrew the nozzle **R** (Fig. 10) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

Follow the instructions below to change the grill burner nozzle:

1) Loosen the screw **A** and pull out the burner from the support being careful not to damage the ignition plug and the thermocouple (Fig. 11).

2) Unscrew the nozzle **C** (Fig.11) using a 7 mm spanner and replace it with the nozzle needed for the new type of gas according to what is indicated in Table 1.

WARNING: After completing the above-mentioned replacements, the technician must adjust the burners, as described in the paragraph below, seal any adjustment and pre-adjustment devices and apply the label on the appliance, to replace the existing one, corresponding to the new gas adjustment. This label is contained in the spare nozzle bag.

TABLE N°1: Adaption to various types of gas APPLIANCE CATEGORY: **II**2H3+

Burner	Types of Gas	Pressure	Nozzles Diameter	Rater Capacity				Reduce Capacity		Diameter by-pass
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Butane G30	28-30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-Rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Butane G30	28-30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Butane G30	28-30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Double Ring	Natural G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Butane G30	28-30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Oven	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Butane G30	28-30	90	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propane G31	37	90	250	-	3,5	3010	1,05	903	48
Grill	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Butane G30	28-30	85	218	-	3	2580	-	-	NO
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	-	-	NO

BURNER ADJUSTMENT

Grill burner adjustment: to adjust the grill burner loosen screw **P** and adjust the position **X** of the Venturi cone (Fig. 11-12) according to the measurements indicated in table 4.

TABLE N°4: Burner primary air regulation (indicative)

Type of gas		BURNER GRILL (mm)
Natural	G20	13
Butane	G30	13
Propane	G31	13

2) Burner "MINIMUM" adjustment:

Work surface burner adjustment: follow the instructions below to adjust the work surface burner minimum:

1) Light the burner and set the knob to the MINIMUM position (small flame).

2) Remove the knob of the valve that is press fit on the rod of that valve.

3) If the cooker is not equipped with safety valves on the surface burners, insert a small slotted screwdriver into the hole on the valve rod (Fig. 13) and turn the choke screw to the right or left until the burner flame is adjusted to minimum. If the cooker is equipped with safety valves, the choke valve is not located in the rod hole, but on the valve body (see fig. 14).

4) Make sure that the flame does not go out when switching quickly from the MAXIMUM to the MINIMUM position.

Oven burner adjustment: follow the instructions below to adjust the minimum:

1) Light the burner setting the knob to the MAXIMUM position.

2) Close the oven door and operate the oven for at least 10 minutes.

3) Set the knob to the MINIMUM position (corresponding to 120°) and then remove it.

4) With a slotted screwdriver turn the choking screw (see figure 15) and, while observing the flame at the same time through the cooker porthole, evaluate the consistency of the flame so it remains on when switching quickly from the MINIMUM to the MAXIMUM position.

WARNING: The above-mentioned adjustment should be made only with methane gas burners, while for those operating with liquid gas the screw must be locked at the end in a clockwise direction. The grill burner always operates at maximum and therefore no minimum adjustment is required.

APPLIANCE ELECTRIC CONNECTION:

The electric connection must comply with the current legal standards and regulations.

Before making the connection, check that:

- The system electrical rating and the current outlets are adequate for the maximum power output of the appliance (see the label applied to the bottom of the casing).
- The outlet or the system is equipped with an efficient ground connection in accordance with the current legal standards and regulations. The company will not be responsible for the non-compliance with these instructions.

When the connection to the power supply network is made using an outlet:

- If the power cord is supplied without a plug, apply a standard plug that is suitable for the load indicated on the label. Connect the wires according to the diagram shown in FIG.16 and check that:

letter L (phase) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

ground symbol ⏚ = green-yellow wire;

- The power cord must be positioned so that an overtemperature of 75 K will not be reached at any point.
- Do not use reductions, adapters or splitters since they might cause false contacts and lead to dangerous overheating.

When the connection is made directly to the electric network:

- Use a device that ensures disconnection from the mains in which the contacts are opened to a distance that permits complete disconnection according to the conditions for over-voltage category III.
- Remember that the ground wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- As an alternative, the electric connection can also be protected by a high-sensitivity residual current circuit-breaker.
- It is highly recommended to attach the special green-yellow ground wire to an efficient ground system.

WARNING: If the power cord is replaced, the ground wire (yellow-green) connected to the terminal, should be longer than the other wires by about 2 cm.

TABLE N°3 : **TYPES OF POWER CORDS**

OVEN OPERATION	WORK SURFACE OPERATION	CROSS SECTION
GAS OVEN / GAS GRILL	ONLY GAS BURNERS GAS BURNERS + 1 HOT PLATE GAS BURNERS + 2 HOT PLATES	3 X 0.75 mm² 3 X 1 mm² 3 X 1 mm²
GAS OVEN/ ELECTRIC GRILL	ONLY GAS BURNERS GAS BURNERS + 1 HOT PLATE GAS BURNERS + 2 HOT PLATES	3 X 1 mm² 3 X 1,5 mm² 3 X 2,5 mm²
ELECTRIC OVEN	ONLY GAS BURNERS GAS BURNERS + 1 HOT PLATE GAS BURNERS + 2 HOT PLATES	3 X 1,5 mm² 3 X 2,5 mm² 3 X 2,5 mm²

ATTENTION: The appliance conforms with the regulations of directives 90/396EEC (Gas Directive) regarding gas appliances for domestic use and the like, 93/68 and 73/23 (Low Voltage Directive) regarding electrical safety and 2004/108/CE, 93/68 and 89/336 (EMC Directive) regarding electromagnetic compatibility.

APPLIANCE MAINTENANCE

REPLACING PARTS

Before performing any maintenance operation, disconnect the appliance from the gas supply and electricity network.

To replace parts such as knobs and burners, just remove them from the seats without disassembling any part of the cooker.

To replace parts such as nozzle supports, valves and electric components follow the procedure described in the burner adjustment paragraph. To replace the valve or the gas thermostat, it is also necessary to disassemble the two rear gas train brackets, loosening the 4 screws (2 per bracket) that attach it to the rest of the cooker and, unscrew the nuts that attach the front burner valves to the control support, after removing all the knobs. To replace the gas or electric thermostat, also disassemble the rear cooker guard, loosening the relative screws, to be able to pull out and reposition the thermostat bulb.

To replace the oven bulb, just unscrew the protection cap that projects out inside the oven. (Fig.17)

WARNING: Before replacing the bulb, disconnect the appliance from the electric power supply.

WARNING: The power cord supplied with the appliance is connected to that appliance with an **X** type connection (in compliance with standards EN 60335-1, EN 60335-2-6 and subsequent amendments) for which it can be installed without the use of special tools, with the same type of cord as the one installed.

If the power cord becomes worn or damaged, replace it based on the information reported in table 3 .

To replace the power cable, lift the terminal board's cover and replace the cable. To access the terminal board in cookers with a 3x2.5mm² cable, the back panel on the rear of the appliance must be removed.

WARNING: If the power cord is replaced, the installer shall ensure that the ground cable is longer than the phase cables and also shall comply with the warnings regarding the electric connection.

Greasing the valves:

If it becomes difficult to operate the valve, it should be greased immediately by following the instructions listed below:

1) Disassemble the valve body by loosening the two screws located on the body of the valve.(Fig.18)

2) Extract and clean the seal cone and its housing with a rag soaked with thinner.
3) Lightly grease the cone with a special grease.
4) Insert the cone, moving it several times, remove it again, remove the excess grease and make sure that the gas passage ways are unobstructed.
5) Replace all the pieces by reversing the order in which they were disassembled and check that the valve operates correctly.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

ATTENTION: IMPORTANT WARNINGS

For cookers resting on a base
ATTENTION: If the cooker rests on a base, take the measures necessary to prevent the cooker from sliding along the support base.
For cookers with glass covers
ATTENTION: Before opening the appliance's glass cover, carefully remove all liquid residues from the top of it.
ATTENTION: Before closing the appliance's glass cover, make sure that the work surface has cooled.
For cookers with electric ovens
The unit becomes hot during use. Do not touch the heating elements inside the oven.
For cookers with electric ovens
ATTENTION: The accessible parts can become hot during use. Keep children away from the appliance.
For the food warmer compartment (or drop leaf in our case)
ATTENTION: The internal parts of the food warmer can become hot during use.
For glass doors
Do not use abrasive cleaning products or metal spatulas with sharp edges to clean the oven door's glass since this could scratch the surface and the glass could break.
Do not use steam cleaners to clean the appliance.

DOOR GUARD

The MG and MGV cookers with strips of stainless steel on the oven door are equipped with a protective grating that can be installed on the door (see Fig.59).

GAS BURNER DIMENSION

Burner	Dimension (mm)
Auxiliary	Ø 50
Semi-rapid	Ø 70
Rapid	Ø 95
Fish	55x230
Ultra-rapid	Ø 130

CERAN AND ELECTRIC HOT PLATE DIMENSION

TIPE OF PLATE	DIMENSION
Electric hot plate	∅ 110 700 W
Electric hot plate	∅ 180 1500W

CONTROL PANEL DESCRIPTION

On the control panel, small symbols show the function of each knob or key. Here as follows are the several controls that a cooker can have:

the symbol shows the disposition of burners on the worktop, the full dot identifies the burner in object (in this case the rear burner on the right).

the symbol shows the running of any oven (gas oven with gas grill, gas oven with electric grill, static oven, 9 positions switch)

the symbol shows the electric thermostat for electric fan oven

the symbol shows the minute minder

The symbol shows the oven fan working button as to allow the oven to operates with fan assisted gas. The fan operation of the oven prevents the operation of the electric grill, which therefore cannot be used with the fan in action.

the symbol [rotisserie key symbol] shows the operating key for the rotisserie (only gas oven)

the symbol [oven light symbol] shows the ignition key for the oven light (all except the electric fan oven)

the symbol [ignition symbol] shows the push-button for burner ignition

the symbol [on/off symbol] shows if keys are in position “on” or “off”

USING BURNERS

A diagram is etched on the control panel above each knob which indicates which burner corresponds to that knob. The burners can be ignited in different ways depending on the type of appliance and its specific characteristics:

- Manual lighting (it is always possible even when the power is cut off): Push and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig.19-20) and place a lit match up to the burner.

- Electric ignition: Push and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position (large flame Fig. 19-20) and keep on pressing the knob in correspondence of the ignition symbol marked with a star (for cookers equipped with ignition trough knob) or press the ignition button marked with a star and release it as soon as the burner has ignited.

- Burner ignition equipped with safety device (thermocouple)(fig.21): Push and turn the knob counterclockwise that corresponds to the burner selected, setting it to the MAXIMUM position at the etched star (large flame Fig. 19-20), press the knob and activate one of the above-mentioned ignition devices. Once ignited, keep pressing the knob for about 10 seconds to allow the flame to heat the thermocouple. If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

Note: It is recommended not to try to ignite a burner if the relative flame cap is not in the correct position.

Tips for using burners correctly:

- Use suitable pots for each burner (see tab. 4 and Fig. 22).
- When the liquid is boiling, turn the knob to the MINIMUM position (small flame Fig.19-20).
- Always use pots with a cover.

TABLE N°4

BURNER	PAN DIAMETER recommended (cm)
Auxiliary	12-14
Semi-rapid	14-26
Rapid	18-26
Double ring	22-26

ATTENTION: Use pots with a flat bottom

WARNING: If the power is cut off, the burners can be lit with matches. When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should not leave the appliance unattended. If the appliance is equipped with a glass cover, such a cover may break when heated. Turn off all burners before lowering the cover. Do not use sprays near the appliance when it is being used. When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance. If equipped with a cover, before being closed, any food deposits should be cleaned off the built-in surface.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the room where it is installed. Therefore, proper aeration in the room is needed while ensuring that natural ventilation openings remain unobstructed (Fig.3) and activating the mechanical aeration device/exhaust hood or electric fan (Fig. 4 and Fig. 5). Intensive and continuous use of the appliance may require additional aeration, for example by opening a window, or more efficient aeration by increasing the power of the mechanical exhauster, if installed.

Warning: we suggest to utilize pots with the bottom made of tender aluminium to avoid permanent signs on the surface of the pan supports, that cannot be removed with a normal washing.

USING HOT PLATES

hot plates: These hot plates are controlled by a switch with 6 settings (Fig. 23-24). The hot plates are turned on by turning the knob to the desired position. A mark is etched on the control panel of the appliance indicating what plate corresponds to the knob. A red light turns on, which is also installed on the control panel, indicating that the hot plate is on.

How to use a hot plate: When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is recommended to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the internal insulating material.

For the sake of example, we have included a table with the adjustments needed to ensure proper use of the hot plates.

WARNING: When a hot plate is used for the first time or after a long period of inactivity, it is necessary to use it on position 1 for about 30 minutes to eliminate any humidity absorbed by the insulating material.

TABLE N° 5

No.of Setting	POSSIBLE COOKING METHODS
0	Plate off
1	To melt butter, chocolate, etc. – To heat small amounts of liquid
2	To heat larger quantities of liquid - To prepare creams and sauces That required extended cooking
3	To defrost foods, cook at boiling temperature
4	To cook roasts with delicate meat and fish
5	For meat roasts and steaks, for large pieces of boiled meat
6	To boil large quantities of water, for frying

To ensure correct use, remember the following:

- **Dry the bottom of the pot before placing it on the plate.**
- **Use pots with a flat and thick bottom (see Fig. 25).**
- **Never use pots that are smaller than the plate.**
- **Turn on the plate only after the pot has been placed on top.**
- **As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.**
- **If the appliance is equipped with a glass cover, it may break when heated.**
- **Turn off all the plates before closing the cover.**
- **After use, and to ensure good preservation, the plate should be treated with normal products for electric hot plates that are available in the market so that the surface is always clean; this operation will prevent any corrosion (rust).**
- **After they are used, the plates remain hot for a long time; therefore, do not place the hands or other objects on the plate to avoid burns.**
- **When using the burners, make sure that the handles of the pots are correctly positioned. Keep children away from the appliance.- When cooking foods with oil and fat, which are very flammable, the user should remain near the appliance.**

WARNING: As soon as a crack appears on the surface of the hot plate, immediately turn off the appliance.

USING THE GAS OVEN

GAS OVEN:
All the gas oven cookers are equipped with a thermostat and safety device to adjust the cooking temperature. The oven temperature is set by turning the knob counterclockwise to match the indicator with the temperature selected. The gas oven can be combined with a gas grill or an electric grill. See the specific pages for use information.

FAN GAS OVEN:
Operating the fan of the oven by means of the appropriate switch situated on the control panel, the circulation of warm air guarantees a uniform heat distribution. The preheating of the oven can be avoided. However for delicate baking, it is preferable to warm the oven before introducing the baking-pan. The baking system with the fan convection changes in part the various traditional baking notions. When roasting meat it is not necessary to turn the meat any more and for a roast on the spit, it is not indispensable to use the spit-roaster,
but is sufficient to put the meat directly on the grate.
With the use of the fan gas oven, the baking temperatures are slightly lower of about 10-15°C compared to those in use with the traditional gas oven. The fan operation of the oven prevents the operation of the electric grill, which therefore cannot be used with the fan in action.
The oven can also be used in a traditional way, (by not activating the fan) for foods requiring heat from the bottom, e.g. pizza.
WARNING: If the burner flames are extinguished accidentally, turn off the control knob and do not try to relight the oven until after at least 1 minute.

TABLE N°6

THERMOSTAT SETTING	TEMPERATURE °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

The oven burner can be ignited in different ways:
 - **Manual lighting** (it is always possible even when the power is cut off):
To light the oven, open the oven door, push and turn the knob so the no. 8 on the scale matches the indicator (fig.26-27-28). At the same time put a lit match next to the ignition tube that is visible on the oven level (fig.30). Then press the

thermostat knob (this makes the gas start to flow) and keep it pressed, after the burner has been completely lit, for 10 seconds. Release the knob and make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.
- Electric ignition (only for the models equipped with this device):
In this case, first open the oven door, then push and turn the knob to the maximum temperature setting (number 8) (fig.27-28). Then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.
The ignition device should not be used for more than 15 seconds. If after that period the burner still has not been lit, do not use the device and open the door of the room or wait at least 60 seconds before trying to light the oven again.
WARNING: when trying to light the oven, the door must always be open. When using the oven, leave the cooker cover open to prevent it from overheating.
NOTICE: when using the oven for the first time it should be operated for 15-30 minutes at a temperature of about 250° without cooking anything inside in order to eliminate any moisture and odours from the internal insulation.
During normal oven use, after lighting the burner and setting the desired temperature, wait about 15 minutes before putting in any food to preheat the oven.
The oven is equipped with 4 guides at different heights (fig.30) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. The table below lists the general cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.
Temperatures between brackets are referred to the use of oven with fan assisted gas.
TABLE N°7

GAS OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
MEAT			
PORK ROAST	220 (210)	4	60-70
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	250 (240)	4	50-60
BEEF ROAST	240 (230)	4	60-70
VEAL ROAST	220 (210)	4	60-70
LAMB ROAST	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
ROAST HARE	235 (225)	4	40-50
ROAST RABBIT	220 (210)	4	50-60
ROAST TURKEY	235 (225)	4	50-60
ROAST GOOSE	225 (215)	4	60-70
ROAST DUCK	235 (225)	4	45-60
ROAST CHICKEN	235 (225)	4	40-45
FISH	200-225 (190-215)	3	15-25
PASTRY			
FRUIT PIE	200 (210)	3	35-40
TEA CAKE	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
SPONGE CAKE	235 (225)	3	20
RING CAKE	190 (180)	3	30-40
SWEET PUFF PASTRIES	220 (210)	3	20
RAISIN LOAF	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
SAVOIA COOKIES	190 (180)	3	15
APPLE FRITTERS	220 (210)	3	20
SAZOIARDI SANDWICH	220 (210)	3	20-30
TOAST SANDWICH	250 (240)	4	5
BREAD	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

USING THE THERMOSTAT WITH SWITCH IN SERIES (COOKERS WITH A SINGLE-CONTROL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

The electric oven is controlled by an electric thermostat combined with a switch used to turn on the elements. The electric oven can be combined with an electric grill (to use the grill see the specific pages). The oven is heated by 2 elements: one on the top and one on the bottom. Turning the knob (fig. 31) turns on the bottom element and the top external element while the thermostat is used to set a temperature ranging from 50°C to 250°C. It can be adjusted using the scale indicated on the ring around the knob. An orange light turns off indicating that the temperature setting has been reached.

Therefore, it is normal for this light to turn on and off while the oven is working. There are 3 fixed positions beyond the 250 °C setting:

- the symbol indicates that only the bottom element (1600W) has been turned on;
- the symbol indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;
- the symbol indicates that only the grill element (1500W) has been turned on (see the specific paragraph).

In these positions the temperature is not controlled by the thermostat.
Warning! Oven light running for static oven.
As for cookers with one control electric static oven, the oven lamp can be switched on thanks to the specific button and also every time that the oven is ignited trought the relative selector.

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT (COOKERS WITH A CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN AND SEPARATE CONTROLS, WITH A VENTILATED CONVENTIONAL OVEN OR WITH A MULTIFUNCTION OVEN)

The thermostat supplied with the relative models maintains a constant temperature inside the oven at a specific temperature setting ranging from 50°C to 250°C. Turn the knob (fig.32-33) clockwise and align the selected temperature indicated on the ring with the index etched on the control panel. Thermostat operation is indicated by an orange light which will turn off when the temperature inside the oven is 10°C greater than the temperature setting, and will turn on when the oven is 10°C less than the temperature setting. The thermostat can control the oven elements only if the relative switch is in one of the possible oven element operating modes: if the switch is in position 0, the thermostat has not effect on the oven elements, which remain off.

USING THE 4 + 0 SWITCH (COOKERS WITH A VENTILATED CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN)

The 4 + 0 switch installed in the ventilated conventional oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 4 + 0 switch knob (fig.34) and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted.
The electric oven is heated by 3 elements: one on the bottom and two on the top; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the four operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.
To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.
The switch has 4 different fixed positions corresponding to 4 different types of oven operation:

- the symbol indicates that the bottom element (1600W) and the top external element (1200W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol indicates that the bottom element (1600W) and the top external element (1200W) have been turned on
- the symbol indicates that only the electric fan has been turned on;
- the symbol indicates that only the grill element (1600W) has been turned on.

When the knob is set to one of these four positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

USING THE 9 + 0 SWITCH (COOKERS WITH A MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN)

The 9 + 0 switch installed in the multifunction oven models is used, along with the thermostat, to control the electric fan and the oven elements since they can be turned on by turning the 9 + 0 switch knob (fig.35-36) and the thermostat knob. Turning just one of the two knobs will not have any effect on the oven except to turn on the oven light or the electric fan when inserted. The electric oven is heated by 4 elements: one on the bottom, two on the top or one circular; turning the switch knob turns on the element relative to the symbol indicated on the ring but to be activated the thermostat knob must be turned until the orange light turns on indicating that the element has been turned on. Placing the switch knob on any of the nine operating modes turns on the oven light, together with the relative element. Once the temperature and the elements to be used have been set, the oven elements are turned on and off by the thermostat; therefore, it is normal for the orange light to turn on and off while the oven is working.
To turn off the electric oven set the switch knob to position 0 to prevent the thermostat from controlling the elements. Setting the thermostat knob to position 0 turns off the elements but it is still possible, using the switch, to turn on the electric fan and the oven light.
The switch has 9 different fixed positions corresponding to 9 different types of oven operation:

- the symbol indicates that only the oven light is turned on;
- the symbol indicates that the bottom element (1600W) and the top external element (1200W) have been turned on;
- the symbol indicates that only the top external element (1200W) has been turned on;

- the symbol indicates the only the bottom element (1600W) has been turned on;
- the symbol indicates that only the grill element (1600W) has been turned on;
- the symbol indicates that the top external element (1200W) and the grill element (1600W)have been turned on;
- the symbol indicates that the top external element (1200W), the grill element (1600W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol indicates that the circular element (2800W) and the electric fan have been turned on;
- the symbol indicates that only the electric fan has been turned on.

When the knob is set to one of these nine positions, the oven light is always on, thus indicating that the oven is being energised.

USING THE NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation. During normal oven use, select the desired cooking temperature using the thermostat knob and wait until the orange light turns off before putting in any food. The oven is equipped with 4 guides at different heights (fig.30) which can be used to insert shelves or the tray. To keep the oven as clean as possible it is recommended to cook meat on the tray or on the shelf that has been inserted inside the tray. Table No. 8 below lists the cooking times and the position of the tray for different types of foods. Personal experience will help to determine any variations in the values reported in the table. In any case, it is recommended to follow the instructions of the specific recipe being used.

TABLE N°8

NATURAL CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
MEAT			
PORK ROAST	225	4	60-80
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	225	4	60-80
BEEF ROAST	250	4	50-60
VEAL ROAST	225	4	60-80
LAMB ROAST	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
ROAST HARE	250	4	40-50
ROAST RABBIT	250	4	60-80
ROAST TURKEY	250	4	50-60
ROAST GOOSE	225	4	60-70
ROAST DUCK	250	4	45-60
ROAST CHICKEN	250	4	40-45
FISH	200-225	3	15-25
PASTRY			
FRUIT PIE	225	3	35-40
TEA CAKE	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
SPONGE CAKE	220-250	3	20-30
RING CAKE	180-200	3	30-40
SWEET PUFF PASTRIES	200-220	3	15-20
RAISIN LOAF	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
SAVOIA COOKIES	180-200	3	40-50
APPLE FRITTERS	200-220	3	15-20
SAZOIARDI SANDWICH	200-220	3	20-30
TOAST SANDWICH	250	4	5
BREAD	220	4	30
PIZZA	220	3	20

USING THE VENTILATED CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN (fig.37)

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.
Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a fan that creates forced-air circulation in the horizontal direction so that the heat generated by the top and bottom elements is uniformly distributed. Thanks to this type of operation, the ventilated conventional electric oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food.

Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays.
The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

TABLE N° 9

VENTILATED CONVENTIONAL OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
MEAT			
PORK ROAST	210	3/4	60/80
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	210	3/4	60/80
BEEF ROAST	230	3/4	50/60
VEAL ROAST	210	3/4	60/80
LAMB ROAST	210	3	40/50
ROAST BEEF	215	3/4	50/60
ROAST HARE	230	3/4	40/50
ROAST RABBIT	230	3	60/80
ROAST TURKEY	230	3	50/60
ROAST GOOSE	200	3	60/70
ROAST DUCK	230	3/4	45/60
ROAST CHICKEN	230	3/4	40/45
FISH	180-200	3/4	15/25
PASTRY			
FRUIT PIE	210	3	35/40
TEA CAKE	160-180	3	50/55
BRIOCHES	160-180	3	25/30
SPONGE CAKE	200-230	3	20/30
RING CAKE	160-180	3	30/40
SWEET PUFF PASTRIES	180-200	3	15/20
RAISIN LOAF	230	3	25/35
STRUDEL	165	3	20/30
SAVOIA COOKIES	165-190	3	40/50
APPLE FRITTERS	180-200	3	15/20
SAZOIARDI SANDWICH	180-200	3	20/30
TOAST SANDWICH	230	3	5
BREAD	200	3	30
PIZZA	200	3	20

USING THE VENTILATED ELECTRIC OVEN (fig.37)

When using the oven for the first time it should be operated for a maximum of 30 minutes at a temperature of about 250° to eliminate any odours generated by the internal insulation.
Before cooking, allow the oven to reach the desired temperature setting waiting for the orange light to turn off. This type of oven is equipped with a circular element around which a fan has been installed that creates forced-air circulation in the horizontal direction. Thanks to this type of operation, the ventilated oven can be used for different types of cooking at the same time, without changing the taste of each food. Only some models are equipped with a removable metallic filter applied to the rear screen which collects the fat while a roast is cooking. Therefore, it is recommended to remove this fat periodically, washing the screen with soapy water and rinsing thoroughly. To remove the metallic filter just apply slight pressure toward the top on the tab indicated by the arrow. Hot-air circulation guarantees a uniform distribution of heat. Pre-heating the oven is not necessary, but for very delicate pastries, it is recommended to heat the oven before inserting the trays. The ventilated conventional system partially changes the various notions about traditional cooking. Meat no longer needs to be turned while it is cooking and the rotisserie is no longer needed to cook a roast on the spit. Just put the meat directly on the shelf.

TABLE N° 10

VENTILATED OVEN COOKING TABLE			
	TEMP °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
MEAT			
PORK ROAST	160-170	3	70-100
BEEF ROAST (YOUNG STEER)	170-180	3	65-90
BEEF ROAST	170-190	3	40-60
VEAL ROAST	160-180	3	65-90
LAMB ROAST	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
ROAST HARE	170-180	3	30-50
ROAST RABBIT	160-170	3	80-100
ROAST TURKEY	160-170	3	160-240
ROAST GOOSE	160-180	3	120-160
ROAST DUCK	170-180	3	100-160
ROAST CHICKEN	180	3	70-90
FISH	160-180	3-4	s/peso
PASTRY			
FRUIT PIE	180-200	3	40-50
TEA CAKE	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
SPONGE CAKE	200-230	3	25-35
RING CAKE	160-180	3	35-45
SWEET PUFF PASTRIES	180-200	3	20-30
RAISIN LOAF	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOIA COOKIES	150-180	3	50-60
APPLE FRITTERS	180-200	3	18-25
SAZOIARDI SANDWICH	170-180	3	30-40
TOAST SANDWICH	230-250	3	7
BREAD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	3	20

USING THE GAS GRILL

The gas grill can be combined only with the gas oven. It is controlled with the same gas oven knob, but turning it clockwise instead of counterclockwise (see the gas oven use instructions), matching the symbol with the indicator. The grill burner always operates at maximum and therefore there is no minimum position. In addition, it is equipped with a safety device to prevent the flame from going out. The gas grill can also be ignited in different ways:

- **Manual lighting**: Just completely open the oven door, push and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, while pressing the knob, and, at the same time, put a lit match next to the burner. Make sure that the burner is completely lit and after about 10 seconds release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.
- **Electric ignition**: In this case, completely open the oven door, push and turn the knob so that the relative symbol matches the indicator, then press the thermostat knob (models with ignition trough knob). Wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation. As for cookers without ignition trough knob, press the thermostat knob and the key with the spark symbol, wait about 10 seconds after the burner has been completely lit and then release the knob. Make sure that the burner remains on, otherwise repeat the operation.

WARNING: As with the oven, the grill must be lit with the door completely open.

The gas grill can be used to grill foods on the oven shelf or using the rotisserie.

Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices.

Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods on the shelf always with the door open (fig. 38) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 39).

Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 4. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the rear of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support (Fig. 40). Then, insert the tray into one of the lower guides and press the button that starts the rotisserie. Then light the grill burner according to the instructions described above.

IMPORTANT: grill foods with the rotisserie always with the door open (fig. 38) and, to avoid overheating, mount the handle guard on the relative latches (fig. 39).

WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE CONVENTIONAL ELECTRIC GRILL

The electric grill can also be combined with the gas oven or electric oven.
In both cases, the grill is controlled using the oven's temperature knob (see also, Using the gas or electric oven). Like the gas grill, the electric grill can be used for grilling on the oven's grill or using the roasting spit.
The static electric grill must be used with the door closed. The temperature set on the thermostat (when present) must not exceed 150°C.
The power of the electric grill is 1500W .
Grilling on the shelf: In this case, the shelf supplied is placed on level 1 or 2 and the foods to be grilled are placed on top, while the tray is inserted on the lower levels to collect the cooking juices. Then turn on the grill element switching the thermostat to the relative position.
Grilling with the rotisserie: This is used to grill with the rotating skewer. Therefore, insert the skewer holder on the side shelves at level 4. Insert the food on the skewer and insert everything into the oven, inserting the point of the skewer into the spindle that projects out from the side of the oven and resting the front of the skewer into the skewer holder support. Then, insert the tray into one of the lower guides, switch the thermostat to the relative position and press the button with the rotisserie symbol and press the button that starts the rotisserie (gas oven version) or switch the thermostat to the relative position with the rotisserie symbol.
WARNING: the accessible parts may become very hot while grilling. Keep children away from the appliance while cooking.

USING THE VENTILATED ELECTRIC GRILL

The ventilated electric grill is a special function equipped only on the multifunction oven. Set the 9 + 0 switch to the relative position to activate the grill element (1200+1600W) and the electric fan. Generally, to ensure excellent grilling, place the oven shelf in the middle position while the oven tray should be inserted at the bottom.

IMPORTANT: When using the ventilated electric grill, set the thermostat knob no higher than 175 °C, which is between the 150 °C and 200 °C setting, to avoid overheating the front of the appliance. In fact, ventilated grilling must be carried out with the door closed.

ANALOGIC CLOCK WITH TIMER (Fig.41)

The analogic timer allows you to be informed of the food cooking by means of an acoustic signal, once the cooking has finished.
To settle the clock, you have to turn the pivot clockwise by pushing it till you have selected the suitable time; release the pivot and turn it clockwise till you have positionned the ring on the symbol showing a bell with a bar. In this way only the clock will be functionning.
To use the timer,you have to turn the pivot clockwise without pushing it.
Select the preferred cooking time by means of the ring. Once the cooking is over, an acoustic signal will advise you of the stop cooking.
WARNING: the acoustic signal does not stop the cooking cycle. The use must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.

USING THE MINUTE-MINDER (fig.42-43)

The minute-minder advises the user, with an acoustic signal, when food has been cooked, after a certain time period has elapsed. To use the device, wind the minute-minder by turning the knob clockwise one complete turn. Then turn the knob counterclockwise so that the indicator corresponds with the selected cooking time.
WARNING: the acoustic signal does not stop the cooking cycle. The use must turn off the cooking cycle by hand using the relative knobs.

CLEANING THE APPLIANCE

Before cleaning the appliance, it should be disconnected from the power supply and turn off the main gas feeder valve.
Cleaning the work surface:
Periodically clean the burner heads, the enamelled steel grids, the enamelled covers and the flame caps using warm soapy water. Then those parts should be rinsed and thoroughly dried.
Any liquid that overflows from pots must always be removed using a rag.
If it becomes difficult to open or close a valve, do not force it, but immediately request the assistance of the technical service personnel.
Cleaning the enamelled parts:
To maintain the original features of the enamelled parts they should be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Do not leave acidic or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato sauce, etc.) and do not wash the enamelled parts while they are still hot.
Cleaning the STAINLESS steel parts:
Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine is maintained by periodically using special products that generally are found in the market. Never use abrasive powders.
Cleaning the burner flame caps:
Since the flame caps are resting on the burner, to clean them just remove them from their seat and wash them with soapy water. After they have been thoroughly dried and having checked that the holes are not clogged, they can be replaced in their proper position.
<u>Oven door with glass screwed:</u>

Cleaning the inside of the oven glass:
One of the features of the oven is the possibility of removing the interior glass simply by loosening the 2 screws **B** (fig. 44-45), to clean the inside surface of the glass. This operation should be carried out while the oven is cold and with a damp cloth. Do not use abrasives.
Cleaning the inside of the oven:
To thoroughly clean the inside of the oven, it is recommended to disassemble the door by carefully following the instructions described below. Insert the hook **C** (figure 46) into the hinged sector **D**. Put the door in a semi-open position and using both hands pull it towards you until it is released from the attachment. To replace the door, do the opposite making sure to insert the two sectors **F** correctly. In addition, the side shelves can be removed very easily, by loosening the lock rings that attach them to the oven.
Oven door with glass stuck:
Cleaning the inside of the oven glass:
Cleaning the interior of the crystals of the oven:
Feature of the oven is the ability to remove the inner glass in order to make the internal cleanliness of crystals. This operation is to be performed in a cold oven and with a damp cloth, taking care not to use abrasive detergents. For the removal of internal glass lock the hinges by inserting the nail that came in the hinges (22 Fig 47-48) then remove the inner glass as (Fig.49-50-51-52-53-54)..
To reassemble the door to perform tasks in the opposite direction as (fig.55-56-57-58).
Cleaning the inside of the oven:
To facilitate intensive cleaning of the oven is practical to dismantle the door by following the instructions listed below. Insert the nail that came in the hinges (Fig. 47-48). Bring the half-open door in place and working with your hands pull the door towards you until the same has not been dropped from the attack. To replace the oven door proceed in reverse order. Also the grids side are easily-removable by unscrewing the rings that secure it to the oven.

AFTER-SALES TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance was tested and calibrated by skilled and qualified personnel.
Any repairs or calibration that may become necessary after leaving the factory should be performed by skilled personnel.
For this reason we advise the customer to contact the Dealer that sold the appliance or the nearest Service Centre, providing them with information about the type of appliance and the type of problem that has occurred.
If defective parts must be replaced, it is recommended to replace them with original spare parts that are available only in our technical Service Centres and authorised dealers.



NOTICE D'INSTALLATION, D'ENTRETIEN ET MODE D'EMPLOI DE LA CUISINIERE A GAZ 80x50cm (MODELE MG/ MGV)

LIRE ATTENTIVEMENT LE CONTENU DE CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER LA CUISINIERE.

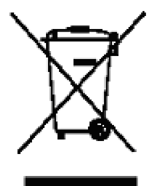
Cette notice n'est valable que dans les pays de destination dont les sigles figurent sur la couverture et sur l'étiquette de la cuisinière.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou un usage impropre de la cuisinière.

Le fabricant ne saurait être retenu responsable des inexactitudes éventuelles dues à des erreurs d'impression ou de transcription, contenues dans cette notice. Les dessins sont purement indicatifs.
Le fabricant se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugera utiles à tout moment et sans préavis, mais sans modifier les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement.

INDEX :

CET APPAREIL A ETE CONCU POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrites dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens, pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Tout au long de leur activité, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils ne pourront être modifiés que par le fabricant ou par le revendeur dûment autorisé.

INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Après avoir déballé les différentes pièces, s'assurer que la cuisinière est en bon état. Ne pas utiliser la cuisinière en cas de doutes sur son état, et s'adresser à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, cartons, clous) doivent être tenus hors de la portée des enfants, car ils représentent des sources de danger.

La cuisinière peut être installée isolément, contre une cloison à une distance minimale de 20 mm (Fig. 2) ou encastrée entre deux cloisons (Fig. 1). Une seule cloison latérale qui couvre la hauteur du plan de travail est possible, mais la distance minimum entre la cloison et le bord de la cuisinière doit être de 70 mm (Fig. 2).

Le matériau des cloisons des meubles adjacents et de la cloison située derrière la cuisinière doit être en mesure de résister à une température de 65 K.

L'appareil peut aussi bien être installé comme classe 1 que comme classe 2 sous-classe 1.

ATTENTION ! si l'appareil est installé comme classe 2 sous-classe 1, utiliser exclusivement des tuyaux flexibles conformes à la législation en vigueur pour le raccordement au réseau de distribution du gaz.

CONSEILS IMPORTANTS SUR L'INSTALLATION DE LA CUISINIERE

Cette cuisinière peut être installée de différentes façons : isolément, entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et un mur. L'installation de la cuisinière doit se conformer à la législation en vigueur dans le pays d'utilisation. Cet appareil n'est pas relié à des dispositifs d'évacuation des produits de combustion. Les indications ci-dessous concernant l'aération et la ventilation de la pièce doivent être observées scrupuleusement. La distance minimale entre la cuisinère et les meubles situés éventuellement au-dessus d'elle doit être de 700 mm.

VENTILATION DE LA PIECE

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil il est indispensable que la pièce où il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m³ et la quantité d'air nécessaire doit se baser sur la combustion régulière du gaz et sur la ventilation de la pièce. L'afflux naturel de l'air s'effectue à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être reliées à l'extérieur et avoir une section minimale des 100 cm² (cfr. Fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

Une ventilation indirecte est aussi envisageable, en prélevant l'air des pièces contiguës.

EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de la combustion à travers des hottes reliées à des cheminées, à des conduits de fumée ou directement à l'extérieur (cfr. Fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on peut utiliser un ventilateur monté sur une fenêtre ou directement sur le mur externe, à mettre en route à chaque allumage de la cuisinière (cfr. Fig. 5) à condition que la réglementation concernant la ventilation soit respectée scrupuleusement.

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL AU RESEAU DE DISTRIBUTION DU GAZ

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée dans le tiroir de rangement ou au dos de la cuisinière sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz. L'étiquette appliquée sur la dernière page de cette notice ou dans le tiroir de rangement ou au dos de l'appareil reporte les conditions de réglage : type de gaz et pression d'exercice.

Lorsque le gaz est distribué par le réseau, l'appareil doit être raccordé au canal d'amenée du gaz :

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'une longueur maximum de 2 mètres et des joints étanches selon la norme nationale en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des tiroirs qui pourraient l'endommager.
- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformement à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée dessus. L'étanchéité du raccord de l'appareil au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

Lorsque le gaz provient d'une bouteille, l'appareil, doté d'un régulateur de pression conforme à la norme UNI-CIG 7432, doit être raccordé de la façon suivante :

- Par un tuyau d'acier flexible inoxydable à paroi continue, selon les normes nationales en vigueur, d'un maximum de 2 mètres de long et des joints étanches selon les normes nationales en vigueur. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs. Nous conseillons d'appliquer un adaptateur spécial - que l'on trouve facilement dans le commerce -, sur le tube flexible afin de faciliter le raccord avec le régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Par un tuyau en caoutchouc flexible conformement à les normes nationales en vigueur, d'un minimum de 0,04 et d'un maximum de 1,5 mètres de long. Le tuyau devra être changé périodiquement avant la date d'échéance imprimée sur le tube. L'étanchéité du raccord à l'appareil et au gaz est garantie par des bandes normales de fixage pour tuyaux flexibles en caoutchouc. Le long de son trajet, le tube ne doit pas être gêné par des objets ou des éléments mobiles, par exemple des tiroirs.

ATTENTION : le raccord d'entrée du gaz à l'appareil a un taraud cylindrique de 1/2" gas, selon la norme UNI-ISO 228-1. Pour raccorder l'appareil au gaz avec un tuyau de caoutchouc flexible, il faut un raccord porte-caoutchouc supplémentaire (Fig. 6) fournit avec l'appareil, en conformité à les normes nationales en vigueur.
On rappelle également que les appareils fixes ou installés entre deux éléments doivent être reliés à l'installation par un tube métallique rigide ou bien par un tuyau d'acier inoxydable flexible à paroi continue selon les prescriptions des normes nationales en vigueur.

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute intervention, couper l'arrivée de gaz à l'appareil.
CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR FONCTIONNER AVEC UN AUTRE TYPE DE GAZ :
Pour changer les injecteurs des brûleurs de la table de cuisson, opérer de la façon suivante :
1) Débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
2) Enlever les grilles de la table de cuisson (fig. 7).
3) Enlever les brûleurs (fig. 7).
4) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm, dévisser les gicleurs et les remplacer par ceux prévus pour le nouveau type de gaz (fig. 8) en fonction des indications du tableau N° 1.
Pour changer l'injecteur du brûleur du four, opérer de la façon suivante :
1) Retirer la sole du four (fig. 9).
2) Dévisser la vis **V** et retirer le brûleur du support en veillant à ne pas endommager la bougie d'allumage et le thermocouple (fig. 10).
3) A l'aide d'une clé à 6 pans de 7 mm remplacer le brûleur **R** (fig.10)par celui prévu pour le nouveau type de gaz en fonction des indications du tableau N° 1 .
Pour remplacer l'injecteur du brûleur du grill, intervenir de la façon suivante :
1) Dévisser la vis **A** e ôter le brûleur de son support tout en faisant attention à ne pas abîmer la flamme d'allumage et le thermocouple (Fig.11).
2) Utiliser la clé à tubes hexagonale de 7 mm et remplacer l'injecteur **C** par un autre adapté au nouveau type de gaz suivant les indications du tableau N°1.
ATTENTION ! Après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder au réglage des brûleurs décrit dans le paragraphe suivant, plomber éventuellement les organes de réglage et de préréglage et appliquer une nouvelle étiquette sur l'appareil correspondant au nouveau type de gaz. Cette étiquette se trouve dans le sachet des injecteurs de rechange.

TABLEAU N° 1 **APPLIANCE CATEGORY: II 2E+3+**

Brûleur	Types of Gas	Pressure	Nozzles Diameter	Rater Capacity				Reduce Capacity		Diameter by-pass
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Naturel G25	25	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Buthane G30	28-30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-Rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Naturel G25	25	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Buthane G30	28-30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Naturel G25	25	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Buthane G30	28-30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Double Couronne	Naturel G20	20	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Naturel G25	25	131	-	334	3,5	3010	1,8	1548	65
	Buthane G30	28-30	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	65
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	65
Four	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Naturel G25	25	135	-	334	3,5	3010	1,05	903	48
	Buthane G30	28-30	90	254	-	3,5	3010	1,05	903	48
	Propane G31	37	90	250	-	3,5	3010	1,05	903	48
Grill	Naturel G20	20	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Naturel G25	25	125	-	286	3	2580	-	-	NO
	Buthane G30	28-30	85	218	-	3	2580	-	-	NO
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	-	-	NO

REGLAGE DES BRULEURS

Réglage du brûleur du grill : pour régler l'air primaire du brûleur du griill, Dévisser la vis **P** et régler la position **X** du cône Venturi (fig. 12) selon les indications du tableau N° 2.

Tabella N°2: Reglage de l'air primaire brûleurs

Type de gaz		BRULEUR GRILL (mm)
Naturel	G20	13
Naturel	G25	13
Buthane	G30	13
Propane	G31	13

2) Réglage de la flamme minimum des brûleurs :

Réglage des brûleurs de la table de cuisson : pour régler la flamme minimum des brûleurs de la table de cuisson, procéder de la façon suivante :

1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).
2) Enlever la manette du robinet fixée par simple pression.
3) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement située dans la traverse de la manette (fig. 13) or sur le corps du robinet (fig. 14) jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit bien réglée sur le MINIMUM.
4) S'assurer qu'en passant rapidement du MAXIMUM au MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

Réglage du brûleur du four : pour régler la flamme minimum du brûleur du four, procéder de la façon suivante:

1) Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de MAXIMUM.
2) Fermer la porte du four et faire fonctionner le four pendant 10 minutes au moins.
3) Tourner la manette sur la position de MINIMUM (en correspondance de 120°) et la retirer ensuite.
4) A l'aide d'un petit tournevis, agir sur la vis d'étranglement (figure 15) et tout en observant la flamme à travers le hublot du four, régler la consistance de telle façon qu'elle reste allumée en exécutant de rapides passages du MAXIMUM au MINIMUM avec la manette.

ATTENTION ! Le réglage ci-dessus s'exécute seulement avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane, avec des brûleurs fonctionnant au gaz liquide la vis doit être vissée à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE L'APPAREIL

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigeur. Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Le voltage électrique de l'installation et des prises de courant sont compatibles avec la puissance maximale de l'appareil (cfr. étiquette d'identification appliquée dans la partie inférieure de la contre-porte).
- La prise ou l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes et à la législation en vigeur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au réseau de distribution se fait à travers une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation, s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée au voltage indiqué sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils en vous basant sur le schéma de la (figure 16) et en respectant les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron.
lettre N (neutre) = fil bleu.
pictogramme terre = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de telle façon qu'il n'atteigne à aucun endroit une surtempérature de 75 K.
- Ne pas utiliser de réductions, adaptateurs ou commutateurs car il pourraient provoquer de faux contacts et donc des surchauffes dangereuses.

Lorsque le branchement se fait directement au réseau électrique :

- Prévoir un dispositif permettant la coupure de l'alimentation dont la distance d'ouverture des contacts puisse garantir l'isolation complète dans les conditions de la catégorie de surtension III.
- Se rappeler que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le branchement électrique peut aussi être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement conseillé de relier le fil de terre vert-jaune à une installation efficace de terre.

ATTENTION : En cas de remplacement du câble d'alimentation, il est recommandé de garder le conducteur de terre (jaune-vert), plus long de 2 cm environ par apport aux autres conducteurs et relié à la masse.

TYPES DE CABLES D'ALIMENTATION

Le câble d'alimentation de l'appareil doit avoir une gaine en PVC du type H05VV-F (*), et sa section doit respecter les valeurs indiquées dans le tableau N°3.

(*) excepté le câble 3x4 mm², qui est du type HO7RN-F, c'est à dire avec une gaine en Néoprène.

TABLEAU N° 3 MODELES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

Fonctionnement four	Fonctionnement table de cuisson	Sections câble d'alimentation
Four gaz/no grill ou Four gaz/grilloir gas	Brûleurs gaz	3x0.75mm²
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x1mm²
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x1mm²
Four gaz / grilloir électrique	Brûleurs gaz	3x1mm²
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x1,5mm²
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x2,5mm²
Four électrique	Brûleurs gaz	3x1,5mm²
	Brûleurs gaz +1 plaque électrique	3x2,5mm²
	Brûleurs gaz +2 plaque électrique	3x2,5mm²

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CEE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68 et 73/23 (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, 93/68 et 89/336 (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION: AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Pour les cuisinières posées sur une base
ATTENTION: si l'appareil repose sur une base, prendre les mesures nécessaires de telle sorte que l'appareil ne puisse glisser de la base d'appui.

Pour cuisinières avec couvercle en verre
ATTENTION: avant d'ouvrir le couvercle en verre de l'appareil, retirer soigneusement tout résidu de liquide présent sur celui-ci.
ATTENTION: avant de refermer le couvercle en verre de l'appareil, s'assurer que le plan de travail est froid.

Pour cuisinières à four électrique
Durant l'utilisation l'appareil devient chaud. Veiller à éviter de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Pour cuisinières à four électrique
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veiller à ce que les enfants ne s'approchent pas.

Pour le logement chauffe-plats (ou plan basculant en l'occurrence)
ATTENTION: les parties internes du logement chauffe-plats peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

Pour les portes en verre
Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de spatules métalliques à bords coupants pour nettoyer la vitre de la porte du four, pour ne pas risquer d'en rayer la surface voire de la briser.

Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour le nettoyage de l'appareil.

PROTECTION PORTE

Les cuisinières MG et MGV à bandes d'acier inox sur la porte du four sont équipées d'une grille de protection de la porte à installer sur cette dernière (voir Fig. 59).

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien et / ou de réparation, couper l'arrivée de courant et de gaz vers l'appareil.
Pour changer les composants comme les manettes ou les brûleurs, il suffit de les extraire de leur logement sans besoin de démonter aucune pièce de la cuisinière.
Pour changer des composants comme les supports des injecteurs, les robinets et les composants électriques, suivre la procédure décrite dans le paragraphe du réglage des brûleurs. En cas de changement du robinet ou du thermostat gaz, démonter aussi les deux équerres de fixation derrière la rampe, en dévissant les 4 vis (2 par équerre) qui la fixe au reste de la cuisinière. Retirer toutes les manettes et dévisser les écrous qui fixent les robinets des brûleurs avant au support du tableau de bord.
En cas de changement du thermostat gaz ou électrique, démonter aussi la protection arrière de la cuisinière, en dévissant les vis correspondantes, afin de pouvoir retirer et replacer le réservoir du thermostat.
Pour changer l'ampoule du four, il suffit de dévisser la calotte de protection qui dépasse à l'intérieur du four (fig. 17).
ATTENTION ! Avant de changer l'ampoule, débrancher l'appareil.

Graissage des robinets :
Si un robinet devient trop dur à manoeuvrer, le graisser sans attendre, en suivant les indications ci-dessous :
1) Démonter le corp du robinet en dévissant les deux vis situées dessus (fig. 18).
2) Extraire et nettoyer le cône de tenue et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.
3) Graisser légèrement le cône avec la graisse adaptée.
4) Introduire le cône, le manoeuvrer plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et vérifier que les zones de passage du gaz ne sont pas obstruées.
5) Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage et vérifier le bon fonctionnement du robinet.

ATTENTION ! Le câble d'alimentation fourni en dotation est raccordé à l'appareil à travers un branchement de type **X** (conformément aux normes EN 60335-1,EN 60335-2-6 et successives modifications), par conséquent il peut être changé sans avoir besoin d'utiliser des outils spéciaux et ramplacer par un câble du même type que celui installé.
Si le câble d'alimentation est usé, le changer sur la base des indications reportées dans le tableau N° 3.
Pour le changement du câble d'alimentation, soulever le couvercle de protection du bornier puis changer le câble.
Pour accéder au bornier des cuisinières à câble de 3x2,5 mm² de section, il est nécessaire de démonter la paroi postérieure de l'appareil.

ATTENTION ! Lors du changement du câble d'alimentation, l'installateur devra monter un conducteur de terre plus long que les conducteurs de phase et il devra aussi respecter les instructions concernant le branchement électrique.

NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Dimension brûleur gaz

BRULEUR	DIMENSION (mm)
Auxiliaire	Ø 50
Semi-rapide	Ø □70
Rapide	Ø 95
Poisson	55X230
Doble Couronne	Ø □130

DIMENSION PLAQUE ÉLECTRIQUE ET EN VITROCÉRAMIQUE

TYPE PLACA	DIMENSION (mm)
Placa électrique normale	□Ø □110 700W
Placa électrique normale	□Ø□ 180 1500W

DESCRIPTION PANNEAU DE CONTROLE

Sur le panneau de contrôle, en correspondance de chaque bouton ou touche, la function est visualisée par un petit symbol. Ci dessous on mentionne les plusieurs commandes qu'on peut trouver sur une cuisinière:

le symbole indique la disposition des brûleurs sur le plan travail, le petit point plein identifie le brûleur en examen (en ce cas le brûleur postérieur à droite)

le symbole indique le functionnement de n'importe quel four (four à gaz avec grill à gaz – four à gaz avec grill électrique – four statique – commutateur 9 positions)

le symbole indique le thermostat électrique pour fours électrique ventilés

le symbole indique le compte-minutes

le symbole indique la touche d'actionnement du ventilateur four pour permettre l'emploi du four à gaz ventilé. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

le symbole indique le touche de mise en action du tournebroche (seulement four à gaz)

le symbole indique le touche d'allumage de la lumière du four (tous sauf le four électrique ventilé)

le symbole indique le bouton d'allumage des brûleurs

le symbole indique si les touches sont en position d'allumé ou éteint

UTILISATION DES BRULEURS

Sur le tableau de bord, au-dessus de chaque manette, un schéma a été gravé qui indique à quel brûleur se réfère la manette. L'allumage des brûleurs peut s'effectuer de différentes façons en fonction du type d'appareil et de ses caractéristiques particulières :

- Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure de courant) : Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 19-20) et approcher une alumette allumée vers le brûleur.

- Allumage électrique : Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 19-20) tenez le bouton appuyé en correspondance du symbole d'allumage marqué d'une étoile (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) appuyer ensuite sur le bouton d'allumage indiqué par une étoile et relâcher dès que le brûleur s'allume.

- Allumage brûleurs dotés d'un dispositif de sécurité (thermocouple)(Fig. 21): Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la placer sur la position de MAXIMUM (grande flamme Fig. 19-20), presser la manette et activer un des allumages décrits ci-dessus. Une fois l'allumage effectué, continuer à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.

N.B.: Il est recommandé de ne pas essayer d'allumer un brûleur si son chapeau n'est pas correctement mis en place.

Conseils pour la meilleure utilisation des brûleurs :

- Utiliser des récipients dont le format est adapté au brûleur (cfr. tableau n° 4 et Fig. 22).
- Lorsque l'ébulliton est atteinte, placer la manette sur le MINIMUM (petite flamme Fig. 19-20).
- Utiliser toujours des récipients avec couvercle.

TABLEAU N° 4

BRULEUR	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES (cm)
Auxilliaire	12 – 14
Semi-rapide	14 – 26
Rapide	18 – 26
Double couronne	22 – 26

ATTENTION ! Utiliser toujours des récipients à fond plat.
ATTENTION ! En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec une allumette. Durant la cuisson des aliments avec de l'huile ou autres matières grasses, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de l'appareil.
Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, celui-ci peut éclater sous l'action de la chaleur. Eteindre donc tous les brûleurs avant d'abaisser le couvercle.
Ne pas utiliser de spray près de l'appareil lorsque celui-ci est en fonction.
Pendant l'utilisation des brûleurs, veiller à ce que les manches des récipients soient orientés vers l'intérieur. Les enfants doivent être tenus hors de portée.
Après chaque utilisation, il est recommandé de nettoyer la plaque et d'éliminer les résidus éventuels.

NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Par conséquent la pièce doit être bien aérée et les ouvertures de la ventilation naturelle ne doivent jamais être obstruées (Fig. 3). Activer aussi le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou électroventilateur (Fig. 4 et 5).
Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.
Attention: nous conseillons d'utiliser des casseroles avec le fond en aluminium tendre pour éviter des signes permanents sur la surface de la grille, qui ne sont pas amovible avec le normal lavage.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Plaques électriques:

Ces plaques sont commandées par un interrupteur à 6 positions Fig. 23-24, qui se mettent en marche en tournant le bouton sur la position désirée. Un dessin indique, sur le devant de l'appareil, à quelle plaque correspond le bouton. L'allumage est signalé par un voyant rouge appliqué, lui aussi, sur le devant de l'appareil.

Comment utiliser une plaque électrique:

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, nous conseillons de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuelle que le matériel isolant interne pourrait avoir absorber.

A titre purement indicatif, nous rapportons un tableau avec les indications nécessaires pour une utilisation optimale des plaques électriques.

ATTENTION: Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

TABLEAU N° 5

Plaque standard Plaque rapide	CUISSONS POSSIBLES
0	Plaque éteinte
1	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :
- **Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.**
- **Utilisez des récipients à fond plat et épais (cfr. FIG.25).**
- **N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.**
- **N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.**
- **Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.**
- **Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.**
- **Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.**
- **Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.**

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

UTILISATION DU FOUR A GAZ

FOUR A GAS :

Toutes les cuisinières avec un four à gaz sont équipées d'un thermostat avec sécurité pour le réglage de la température de cuisson. En tournant la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre de façon à ce que l'indice et la température choisie correspondent, on programme la température du four. Le four à gaz peut être combiné à un grilloir à gaz ou à un grilloir électrique, dont l'utilisation est expliquée dans les pages correspondantes.

FOUR A GAS A CHALEUR TOURNANTE:

En actionnant le ventilateur du four par l'interrupteur approprié situé sur le tableau de commande, la circulation de l'air chaud assure une distribution uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité; toutefois, pour la pâtisserie très délicate, il est préférable de chauffeur le four avant d'y insérer les plats. Le système de cuisson à convection ventilée change partiellement les différentes notions de cuisson traditionnelle. La viande ne doit plus être retournée pendant la cuisson et pour obtenir un rôti à la broche il n'est plus indispensable d'utiliser le tournebroche, mais il suffit de mettre la viande directement sur la grille.

Par l'emploi du four à gaz à chaleur tournante, les températures de cuisson sont légèrement inférieures d'environ 10-15°C par rapport à l'utilisation du four à gaz traditionnel. Le fonctionnement du ventilateur empêche le fonctionnement du grill électrique, qui ne peut donc pas être utilisé avec le ventilateur en marche.

Le four peut aussi être utilisé de façon traditionnelle, (n'activant pas la ventilation) pour les aliments qui exigent la chaleur du bas, par ex. la pizza.

ATTENTION ! Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer la manette d'actionnement et attendre 1 minute au moins avant de le rallumer.

Tableau N° 6

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN C°
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

L'allumage du brûleur du four peut s'effectuer de différentes façons :

- Allumage manuel (toujours possible mais en cas de coupure de courant) :

Ouvrir la porte du four, pousser et tourner la manette jusqu'à faire correspondre le N° 8 avec l'indice (fig.26-27-28). Approcher en même temps une allumette allumée vers le petit tube de l'allumage visible sous la sole du four (fig.29). Presser ensuite la manette du thermostat (de cette façon le gaz commence à passer) et continuer à le presser 10 secondes encore après l'allumage complet du brûleur. Relâcher la manette et contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

- **Allumage électrique** (seulement pour les modèles équipés de ce dispositif) :
Ouvrir la porte du four. Pousser et tourner ensuite la manette jusqu'à la position maximale de température (numéro 8) (fig.26-27-28). Presser ensuite la manette du thermostat (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
Presser ensuite la manette du thermostat et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné plus de 15secondes. Si après ce délai, le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'appuyer sur le bouton, ouvrir la porte du four et attendre au moins 60 secondes avant de tenter un nouvel allumage.
ATTENTION ! l'allumage du four doit toujours s'effectuer avec la porte ouverte.

ATTENTION ! avant la première utilisation, chauffer le four à vide pendant 15-30 minutes à la température de 250° environ, afin d'éliminer l'humidité et l'odeur des matériaux internes.
Préchauffer le four pendant 15 minutes, avant d'introduire les aliments à cuire.
Le four est équipé de 4 glissières à différentes hauteurs (fig.30), dans lesquelles on peut glisser les grilles ou le plat. Pour éviter de trop salir le four, il est conseillé de cuire l'aliment dans le plat ou sur une grille elle-même posée sur le plat. Le tableau ci-dessous reporte les temps de cuisson et la position indicative du plat pour les différents types d'aliments. Ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, et ne sauraient remplacer l'expérience ou les goûts personnels. Il est de toutes façons conseillé de suivre les indications reportées sur le livre de recettes.
Les températures entre parenthèses se réfèrent à l'emploi du four à gaz ventilé.

TABLEAU N° 7

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A GAZ			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	220 (210)	4	60-70
ROTI DE BOEUF	240 (230)	4	60-70
ROTI DE VEAU	220 (210)	4	60-70
GIGOT D'AGNEAU	220 (210)	4	45-55
ROAST BEEF	230 (230)	4	55-65
LIEVRE ROTI	235 (225)	4	40-50
LAPIN ROTI	220 (210)	4	50-60
DINDON ROTI	235 (225)	4	50-60
OIE ROTIE	225 (215)	4	60-70
CANARD ROTI	235 (225)	4	45-60
POULET ROTI	235 (225)	4	40-45
POISSON	200-225 (190-215)	3	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	220 (210)	3	35-40
PAIN DE GENES	190 (180)	3	50-55
BRIOCHES	175 (165)	3	25-30
GENOISE	235 (225)	3	20
SAVARIN	190 (180)	3	30-40
MILLE-FEUILLES	220 (210)	3	20
GALETTES AUX RAISINS	220 (210)	3	15-20
STRUDEL	180 (170)	3	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	190 (180)	3	15
BEIGNETS AUX POMMES	220 (210)	3	20
FLAN A LA CUILLERE	220 (210)	3	20-30
TOASTS	250 (240)	4	5
PAIN	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

UTILISATION DU THERMOSTAT AVEC COMMUTATEUR EN SERIE (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDE UNIQUE)

Le four électrique est réglé par un thermostat électrique, un commutateur commande la connexion des résistances. Un grill électrique peut être ajouté au four électrique, son utilisation étant expliquée dans les pages spécifiques. Le four est chauffé par 2 résistances, une inférieure et une supérieure. Tournant le bouton (Fig. 31) pour enclencher la résistance inférieure et la résistance externe supérieure. La température comprise entre 50°C et 250°C se règle en s'aidant des indications imprimées sur le bouton du thermostat. Un voyant orange signale quand le four a atteint la température

demandée en s'éteignant. Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement. Après l'indication de la dernière température (250°C) se trouvent 3 positions fixes :

- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1600W;

- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;

- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1500W (voir paragraphe concernant le sujet).

Le thermostat ne contrôle pas la température dans ces positions.

Attention! Fonctionnement lumière four pour four statique.

Dans les cuisinières avec four électrique statique à commande unique, la lampe du four s'allume non seulement avec le buton specific mais aussi chaque fois qu'on actionne le four avec le sélecteur correspondant.

UTILISATION DU THERMOSTAT ELECTRIQUE (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDES SEPAREES, AVEC FOUR STATIQUE VENTILE OU AVEC FOUR MULTIFONCTIONS

Sur ces modèles, le thermostat sert à maintenir constante la température intérieure du four d'une façon constante. La température préfixée est comprise entre 50°C et 250°C.

Tourner le bouton (Fig. 32-33) dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la température choisie se trouve en face du repère imprimée sur le devant de la cuisine. Le thermostat, représenté par le voyant orange s'éteint lorsque la température intérieure du four sera de 10°C supérieure, et s'allumera lorsqu'elle sera de 10°C inférieure à la température désirée. Le thermostat peut commander les résistances du four à condition que le commutateur se trouve sur une des modalités de fonctionnement des résistances du four. Si l'interrupteur se trouve sur le 0, le thermostat n'a plus aucune influence sur les résistances du four qui restent débranchées.

UTILISATION DU COMMUTATEUR 4+0 (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE STATIQUE-VENTILE)

Le commutateur 4+0 utilisé sur les modèles avec four statique-ventilé sert à contrôler la motoventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les mettre en marche, il faut tourner le bouton du commutateur 4+0 (fig.34) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 3 résistances : une inférieure et deux supérieures ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole indiqué sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. Plaçant le bouton du commutateur (Fig. 34) sur une des quatre modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les parties du four que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlés par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.

Le commutateur offre 4 positions différentes fixes qui correspondent à 4 façons différentes de faire fonctionner le four :

- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W, de la résistance externe supérieure de 900W et de la motoventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1600W.

Si le bouton est réglé sur une de ces quatre positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU COMMUTATEUR 9+0 (CUISINES AVEC FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS)

Le commutateur 9+0 utilisé sur les modèles avec four multifonctions sert à contrôler la ventilation et les résistances du four reliées à celui-ci, parallèlement au thermostat. En effet, pour pouvoir les allumer, il faut tourner le bouton du commutateur 9+0 (fig. 35-36) et le bouton du thermostat ; en n'en tournant qu'un seul, rien ne se passera, à part l'allumage de la lampe du four ou de la ventilation, s'ils sont enclenchés.

Le four électrique est chauffé par 4 résistances : une inférieure, deux supérieures et une circulaire ; en tournant le bouton du commutateur, la résistance qui correspond au symbole sur le bouton s'enclenche mais il faut tourner également le thermostat pour l'activer jusqu'à ce que le voyant de couleur orange indiquant l'enclenchement de la résistance s'allume. En plaçant le bouton du commutateur sur une des neuf modalités de fonctionnement, la lampe du four s'enclenche en même temps que les résistances correspondantes. Une fois sélectionnées la température et les résistances que l'on désire faire fonctionner, la marche et l'interruption sont contrôlées par le thermostat ; il est donc normal que le voyant orange s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement.

Pour éteindre le four électrique, positionner le bouton du commutateur sur la position 0 de façon à empêcher au thermostat de commander les résistances ; en plaçant le bouton du thermostat sur la position 0, les résistances se débranchent, mais il est possible d'agir sur le commutateur pour contrôler la mise en marche de la ventilation et de la lampe du four.
Le commutateur offre 9 positions différentes fixes qui correspondent à 9 façons différentes de faire fonctionner le four :

- Le symbole indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance inférieure de 1600W et de celle externe supérieure de 1200W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 1600W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1600W ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 1200W et de la résistance du grill de 1600W ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance externe supérieure de 1200W de la résistance grill à 1600W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche de la résistance circulaire à 2800W et de la ventilation ;
- Le symbole indique la mise en marche uniquement de la ventilation ;

Si le bouton est réglé sur une de ces neuf positions, la lampe du four reste toujours allumée, signalant ainsi la présence de tension dans le four.

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION NATURELLE

Avant d'utiliser le four pour la première fois, le chauffer à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.
Pendant le fonctionnement normal, sélectionner la température désirée pour la cuisson avec le bouton du thermostat et attendre que le voyant orange s'éteigne avant d'introduire les aliments.
Le four est pourvu de 4 guides placés à des différentes hauteurs (Fig. 30) qui permettent de positionner indifféremment les grilles et les plateaux. Pour éviter de salir excessivement le four, nous conseillons de cuire la viande sur le plateau ou bien sur la grille qui s'adapte sur le plateau. Dans le tableau N°8, vous trouverez les temps de cuisson ainsi que la position du plateau conseillés selon les différents aliments. L'expérience personnelle vous permettra ensuite de changer éventuellement les valeurs rapportées dans le tableau. Nous conseillons cependant de suivre les indications de la recette.

TABLEAU N° 8

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR A CONVECTION NATURELLE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	225	4	60-80
ROTI DE BOEUF	250	4	50-60
ROTI DE VEAU	225	4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	225	4	40-50
ROAST BEEF	230	4	50-60
LIEVRE ROTI	250	4	40-50
LAPIN ROTI	250	4	60-80
DINDON ROTI	250	4	50-60
OIE ROTIE	225	4	60-70
CANARD ROTI	250	4	45-60
POULET ROTI	250	4	40-45
POISSON	200-225	3	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	225	3	35-40
PAIN DE GENES	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
GENOISE	220-250	3	20-30
SAVARIN	180-200	3	30-40
MILLE-FEUILLES	200-220	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	180-200	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	200-220	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	200-220	3	20-30
TOASTS	250	4	5
PAIN	220	4	30
PIZZA	220	3	20

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE Fig.37

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne.
Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal de façon que la chaleur générée par les résistances inférieure et supérieure soit distribuée uniformément. Grâce à ce type de fonctionnement, le four électrique statique à convection ventilée permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque aliment.
La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système a convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et il suffit de la déposer directement sur la grille pour avoir un rôti à la broche, sans devoir utiliser un tournebroche.

TABLEAU N° 9

TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A CONVECTION VENTILEE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	210	3/4	60-80
ROTI DE BOEUF	230	3/4	50-60
ROTI DE VEAU	210	3/4	60-80
GIGOT D'AGNEAU	210	3	40-50
ROAST BEEF	215	3/4	50-60
LIEVRE ROTI	230	3/4	40-50
LAPIN ROTI	230	3	60-80
DINDON ROTI	230	3	50-60
OIE ROTIE	200	3	60-70
CANARD ROTI	230	3/4	45-60
POULET ROTI	230	3/4	40-45
POISSON	180-200	3/4	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	210	3	35-40
PAIN DE GENES	160-180	3	50-55
BRIOCHES	160-180	3	25-30
GENOISE	200-230	3	20-30
SAVARIN	160-180	3	30-40
MILLE-FEUILLES	180-200	3	15-20
GALETTES AUX RAISINS	230	3	25-35
STRUDEL	165	3	20-30
BISCUITS A LA CUILLERE	165-190	3	40-50
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	15-20
FLAN A LA CUILLERE	180-200	3	20-30
TOASTS	230	4	5
PAIN	200	3	30
PIZZA	200	3	20

UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE VENTILE fig.37

Chauffer le four à une température de 250°C pendant 30 minutes au maximum, avant de l'utiliser pour la première fois, afin de chasser les odeurs produites par l'isolement interne. Avant de commencer la cuisson, porter le four à la température désirée et attendre que le voyant orange s'éteigne. Ce type de four possède une résistance circulaire à l'intérieur de laquelle est disposé un ventilateur qui provoque une circulation d'air forcée en sens horizontal. Grâce à ce type de fonctionnement, le four ventilé permet de cuire en même temps plusieurs plats, et de maintenir inaltéré le goût de chaque plat. Sur quelques modèles seulement, un filtre métallique amovible est appliqué sur la paroi postérieure et sert à retenir le gras produit pendant la cuisson du rôti ; il est donc conseillé d'effectuer périodiquement un lavage avec de l'eau savonneuse et de rincer abondamment afin d'ôter le gras accumulé. Pour enlever le filtre métallique, il suffit d'exercer une légère pression vers le haut sur la languette indiquée par la flèche. La circulation de l'air chaud assure une répartition uniforme de la chaleur. Le préchauffage du four peut être évité ; malgré tout, pour une pâtisserie particulièrement délicate, il est préférable de réchauffer le four avant d'introduire les plats. Le système a convection ventilée modifie quelque peu les notions de cuisine traditionnelle. La viande n'a plus besoin d'être retournée pendant la cuisson et pour avoir un rôti à la broche, il suffit de le mettre directement sur la grille, sans devoir utiliser un tournebroche.

TABLEAU N° 10 TEMPERATURES DE CUISSON AVEC UN FOUR ELECTRIQUE VENTILE			
	TEMP. C°	POSITION GRILLES	MINUTES
VIANDE			
ROTI DE PORC	160-170	3	70-100
ROTI DE BOEUF	170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
LIEVRE ROTI	170-180	3	30-50
LAPIN ROTI	160-170	3	80-100
DINDON ROTI	160-170	3	160-240
OIE ROTIE	160-180	3	120-160
CANARD ROTI	170-180	3	100-160
POULET ROTI	180	3	70-90
POISSON	160-180	¾	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	200-220	3	40-45
BRIOCHES	175-180	3	40-60
GENOISE	200-230	3	25-35
SAVARIN	160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	180-200	3	20-30
GALETTES AUX RAISINS	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
BISCUITS A LA CUILLERE	150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	180-200	3	18-25
FLAN A LA CUILLERE	170-180	3	30-40
TOASTS	230-250	4	7
PAIN	200-220	4	40
PIZZA	200-220	3	20

UTILISATION DU GRILL A GAZ

Le grill à gaz fonctionne exclusivement avec le four à gaz.

GRILL A GAZ CONTROLE DIRECTEMENT PAR LE THERMOSTAT.
Le bouton est le même que celui du four, mais au lieu d'être tourné dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (voir utilisation du four à gaz), il faut le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, et faire correspondre le symbole avec le repère. Le brûleur du grill fonctionne toujours au maximum, il n'existe donc pas de position minimum. Il est équipé d'un dispositif de sûreté contre l'interruption.

Le grill à gaz peut être allumé de façon suivante :
Allumage manuel : Il suffit d'ouvrir complètement la porte du four, de pousser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et, continuant à appuyer sur le bouton, approcher une allumette au brûleur. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé ; en cas contraire, répéter l'opération.
Allumage électrique : dans ce cas, ouvrir complètement la porte du four, pousser et tourner le bouton en faisant correspondre le symbole avec le repère, et tout en le tenant enfoncé, presser ensuite la manette (pour cuisinières douées d'allumage sous bouton) Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.
appuyer sur la touche avec le symbole de l'étincelle. Une fois allumé, attendre 10 secondes et relâcher le bouton. Vérifier que le brûleur est allumé, en cas contraire, répéter l'opération.
Presser ensuite la manette et la touche reportant le pictogramme de l'étincelle. Attendre 10 secondes environ après l'allumage complet du brûleur et relâcher la manette. Contrôler si le brûleur reste allumé, sinon répéter toute l'opération.

ATTENTION: comme pour le four, il est essentiel d'effectuer l'allumage du grill avec la porte complètement ouverte.
Le grill à gaz peut être utilisé pour griller sur la grille du four ou utilisant le tournebroche.
Grillade sur la grille : dans ce cas, placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Allumer ensuite le brûleur en suivant les indications reportées ci dessus.
IMPORTANT: la grillade sur la grille doit être toujours faite avec la porte ouverte (Fig. 38) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 39).

Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la partie arrière du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet(Fig. 40). Enfiler ensuite le plateau dans une des guides inférieures, allumer le brûleur et appuyer sur la touche représentant le symbole de la broche pour faire partir le moteur.
IMPORTANT: la grillade avec le tournebroche doit être toujours faite avec la porte ouverte (Fig. 38) et, afin d'éviter une surchauffe, installer l'écran pour protéger les boutons sur les languettes prévues à cet effet. (Fig. 39).
ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE STATIQUE

Le grill électrique peut être utilisé avec le four à gaz ou avec le four électrique.
Dans les deux cas, le grill est commandé par l'intermédiaire de la commande du thermostat du four (voir également les instructions d'utilisation du four à gaz ou électrique). Tout comme le grill à gaz, le grill électrique peut être utilisé pour rôtir/dorer sur la grille du four ou en utilisant le tournebroche.
Durant l'utilisation du grill électrique statique la porte doit être fermée et la température réglable sur le thermostat (si présent) ne doit pas dépasser 150°C.
La résistance du grill est de 1500W.
Grillade sur la grille : dans ce cas, il s'agit de placer la grille fournie avec l'appareil au niveau 1 ou 2 et de poser dessus les aliments à griller. Pour recueillir les sauces de cuisson, le plateau doit être placé aux niveaux inférieurs. Mettre en marche la résistance du grill en appuyant sur la touche correspondante (version four à gaz) ou bien commutant le thermostat sur la position correspondante.
Grillade avec tournebroche : sa fonction est de griller en utilisant la broche rotative. Placer dans le four la tige sur les grilles latérales au niveau 3. Enfiler les aliments sur la broche et mettre le tout dans le four, en faisant entrer la pointe dans l'encastrement qui se trouve dans la côté du four, et poser la broche dans l'emplacement prévu à cet effet (Fig. 40). Placer ensuite le plateau dans les guides inférieurs, placer le thermostat sur la position correspondante a la résistance et appuyer sur la touche qui enclenche le tournebroche (version avec four à gaz) ou bien placer le thermostat sur la position correspondante et appuyer sur la touche reportant le symbole de la broche (version four électrique).
ATTENTION: lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

ATTENTION: les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant les opérations de grillade. Eloigner les enfants de la cuisine.

UTILISATION DU GRILL ELECTRIQUE VENTILE

Le grill électrique-ventilé est une fonction particulière dont dispose uniquement le four multifonctions. Positionner le commutateur 9+0 sur la position correspondante de façon à activer la résistance du grill de 1200+1600W et la motoventilation. Généralement, pour effectuer une grillade parfaite, il est conseillé de positionner la grille du four au milieu et le plateau au-dessous.
IMPORTANT: pendant l'utilisation du grill électrique-ventilé, ne pas positionner le thermostat sur plus de 175°C, qui se trouve entre la position 150°C et 200°C afin d'éviter une surchauffe de la paroi avant de l'appareil ; en effet, la grillade ventilée doit être effectuée avec la porte fermée.

HORLOGE ANALOGIQUE AVEC MINUTERIE(Fig. 41)

L'horloge analogique avec minuterie permet d'etre avise de la cuisson terminee grace a un signal acoustique.
Pour programmer l'horloge, tourner le pivot dans le sens des aiguilles d'une montre appuyant jusqu'a l'heure a ete selectionnee; laisser de nouveau le pivot et le trouner dans les sens des aiguilles d'une montre jusqu'a la frette sur le symbole de la cloche barree a ete positionnee: dans cette façon fonctionnerra seulement l'horloge.
Pour utiliser la minuterie, tourner le pivot dans les sens des aiguilles d'une montre sans le tenir presse en selectionnant par la frette le temps de cuisson choisi apres lequel l'horloge Vous avertira avec un signal acoustique.
ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

UTILISATION DE LA MINUTERIE

Le minuteur, écoulé un certain temps, averti avec un signal acoustique la fin du temps de cuisson des aliments. Il suffit de tourner complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre (Fig. 42-43), puis de le tourner dans le sens opposé choisissant le temps de cuisson.
ATTENTION: le signal acoustique n'arrête pas la cuisson. Pour interrompre la cuisson, il faut intervenir manuellement en éteignant les boutons correspondants.

UTILISATION DU FOUR AUTONETTOYANT

Sur les cuisines prévues à cet effet, le four autonettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail microporeux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquides gras, l'action auto nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que le four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

NETTOYAGE DE L’APPAREIL

Débrancher l’appareil du réseau d’alimentation et fermer le robinet général d’adduction de gaz à l’appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Nettoyage du plan de cuisson :
Les brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés, et les répartiteurs de flamme doivent être lavés périodiquement avec de l’eau savonneuse tiède, rincés et essuyés avec soin.

L’éventuel liquide débordé des casseroles doit toujours être enlevé avec un chiffon.

Si la manœuvre d’ouverture et de fermeture d’un des robinets est difficile, ne pas insister, mais demander l’intervention urgente de l’assistance technique.

Nettoyage des éléments émaillés :
Les parties émaillées doivent être lavées fréquemment avec de l’eau savonneuse pour en garder longtemps les caractéristiques. Ne jamais utiliser des poudres abrasives. Eviter de laisser dessus des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, jus de tomates, etc.) et laver les parties émaillées quand elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier inoxydable :
Les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l’eau savonneuse, puis rincés avec un chiffon doux. Utiliser des produits spécifiques que l’on trouve facilement dans le commerce pour maintenir le brillant. Ne jamais utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage des répartiteurs de flamme :
Etant seulement posés, il suffit de les ôter de leurs logements et de les laver avec de l’eau savonneuse. Apres les avoir bien essuyés et vérifié que les trous de sortie ne sont pas bouchés, les replacer correctement dans leurs positions.

La porte du four avec un verre vissé:

Nettoyage du verre à l’intérieur du four :
Le verre à l’intérieur du four peut être démonté en dévissant simplement les 2 vis **B** (voir Fig. 44-45) pour le nettoyer. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs.

Nettoyage intérieur du four :
Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :
Placer le crochet **C** (Fig. 46) dans la charnière **D**. Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu’à ce qu’elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse ayant soin d’introduire complètement les deux secteurs F. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

La porte du four en verre collé :

Nettoyage du verre à l’intérieur du four :
Le verre à l’intérieur peut être démonté suivant les instructions reportées pour le nettoyage du four. Cette opération se fait à four froid et avec un chiffon humide, en ayant soin de ne pas utiliser des produits abrasifs. Positionner l’insert dans le trou de de la charniére (Fig. 47-48), demonter le verre à l’intérieur comme de Fig. 49 à Fig. 54.
Pour remonter le verre suivre les instructions de Fig. 55 à Fig. 58.

Nettoyage intérieur du four :
Pour faciliter le nettoyage du four, démonter la porte en suivant les instructions reportées ci-dessous :
Positionner l’insert dans le trou de la charniére (Fig. 47-48). Tenir la porte à semi-ouverte et tirer vers soi avec les mains la petite porte jusqu’ à ce qu’elle se décroche. Pour la remonter, exécuter les opérations en sens inverse. Les grilles latérales peuvent être, elles aussi, enlevées facilement, en dévissant les embouts qui les fixent au four.

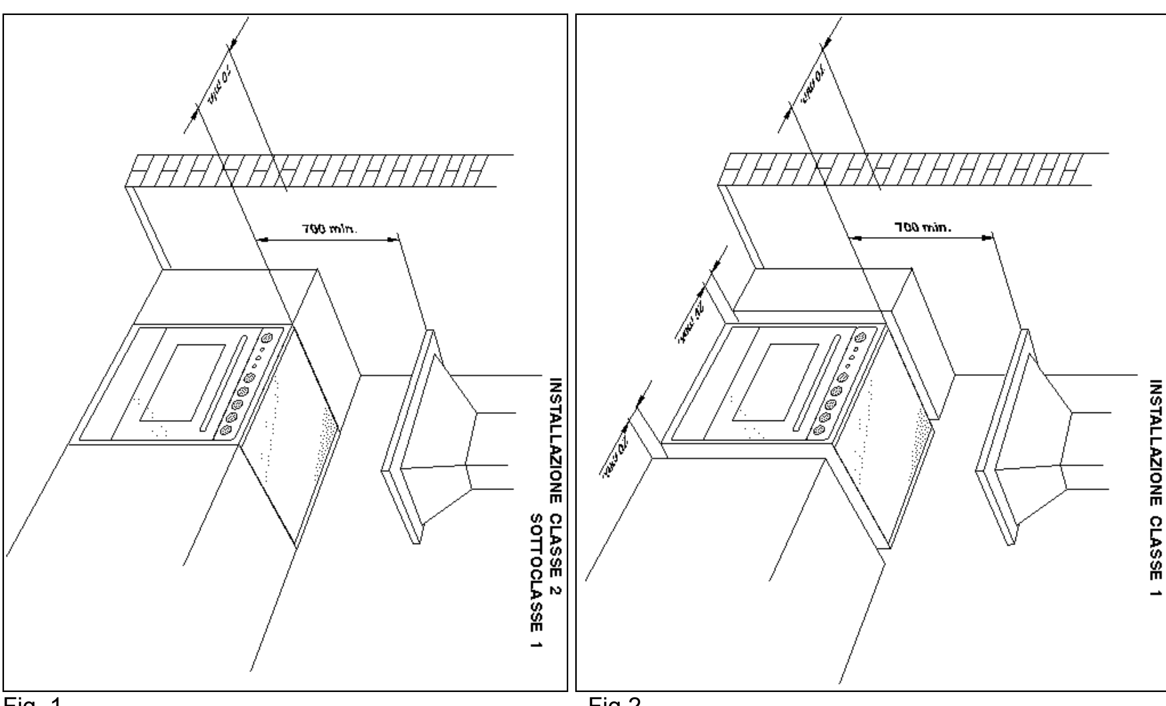


Fig. 1 Fig.2

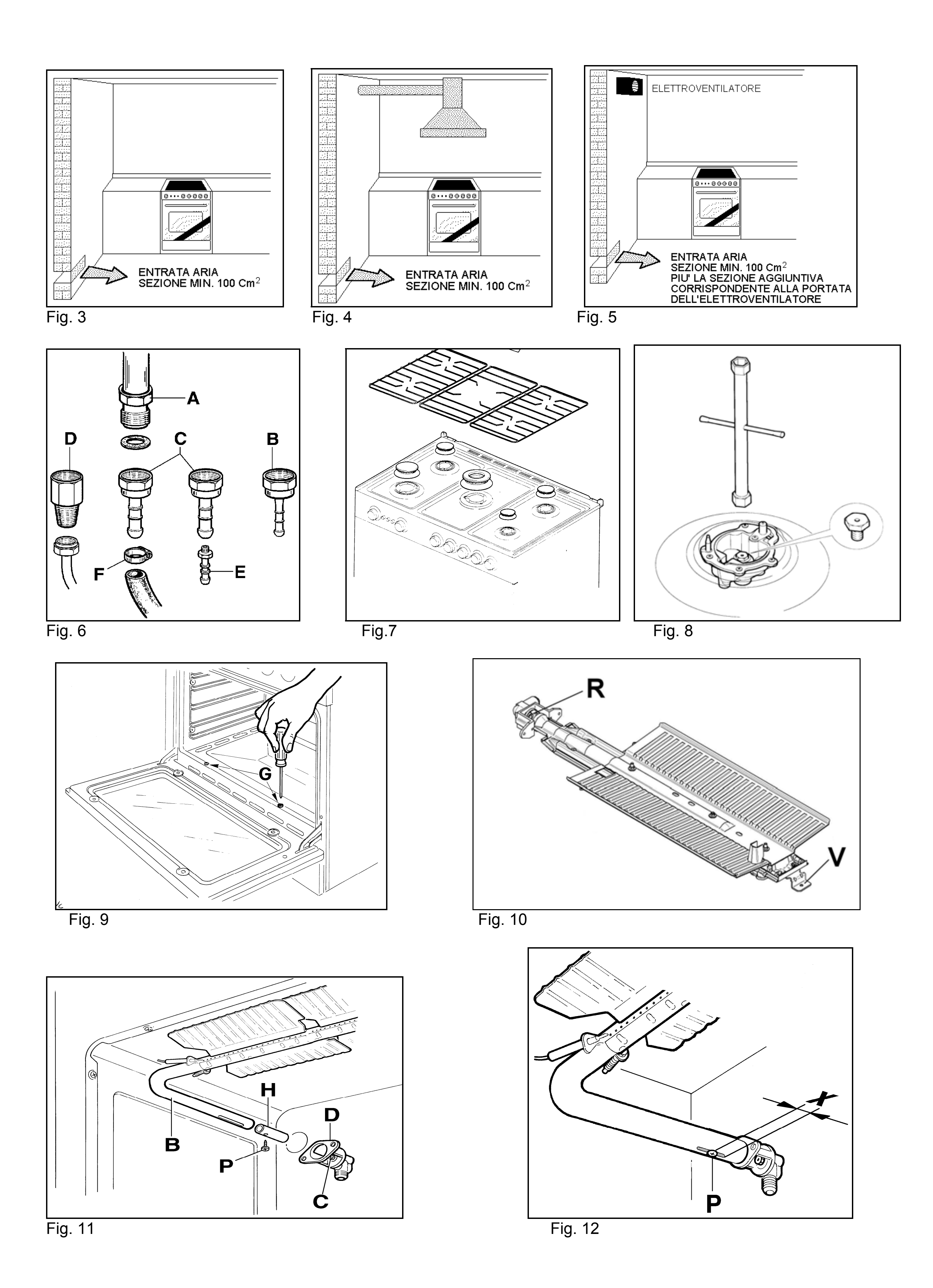


Fig. 3 Fig. 4 Fig. 5

Fig. 6 Fig.7 Fig. 8

Fig. 9 Fig. 10

Fig. 11 Fig. 12

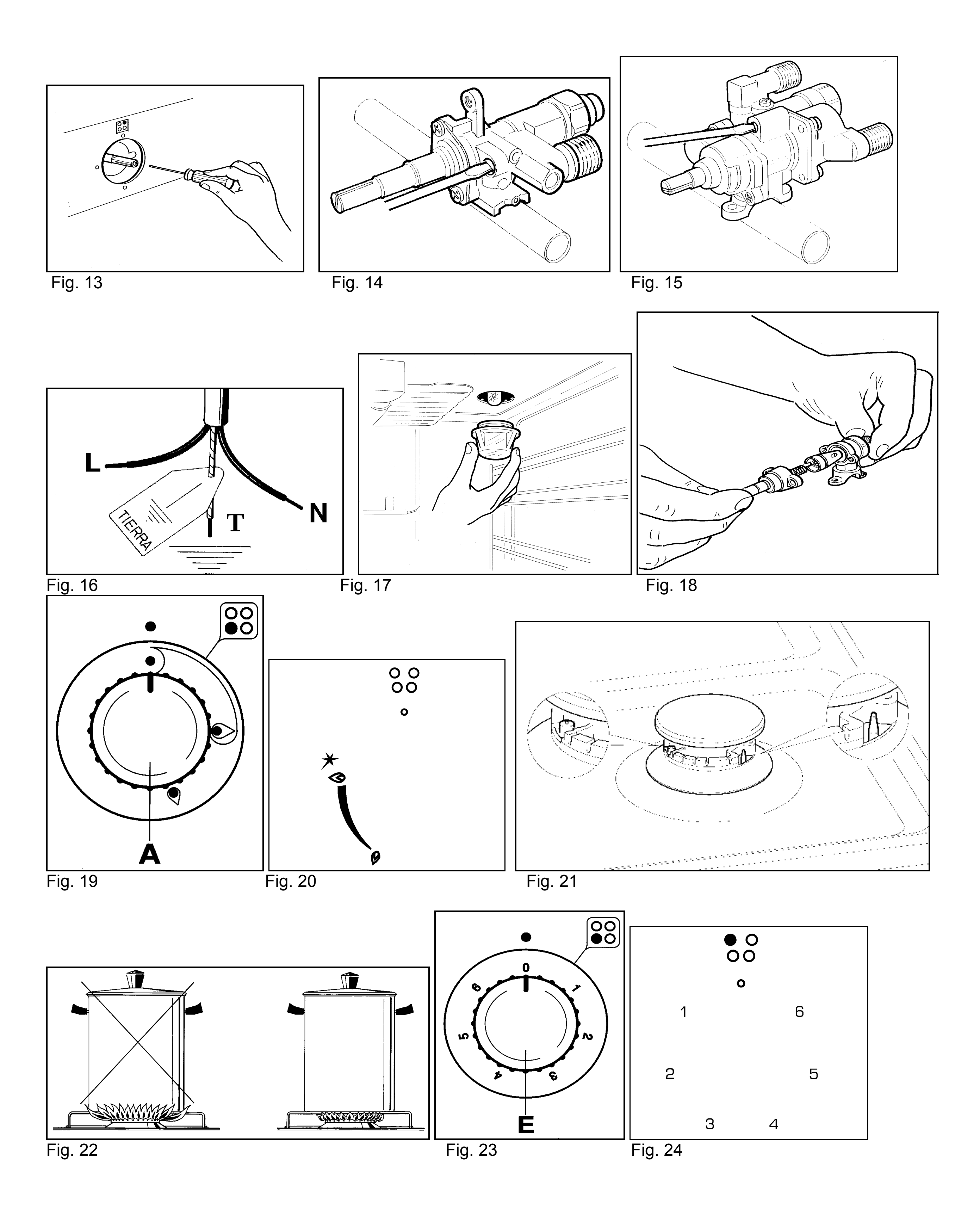


Fig. 13 Fig. 14 Fig. 15

Fig. 16 Fig. 17 Fig. 18

Fig. 19 Fig. 20 Fig. 21

Fig. 22 Fig. 23 Fig. 24

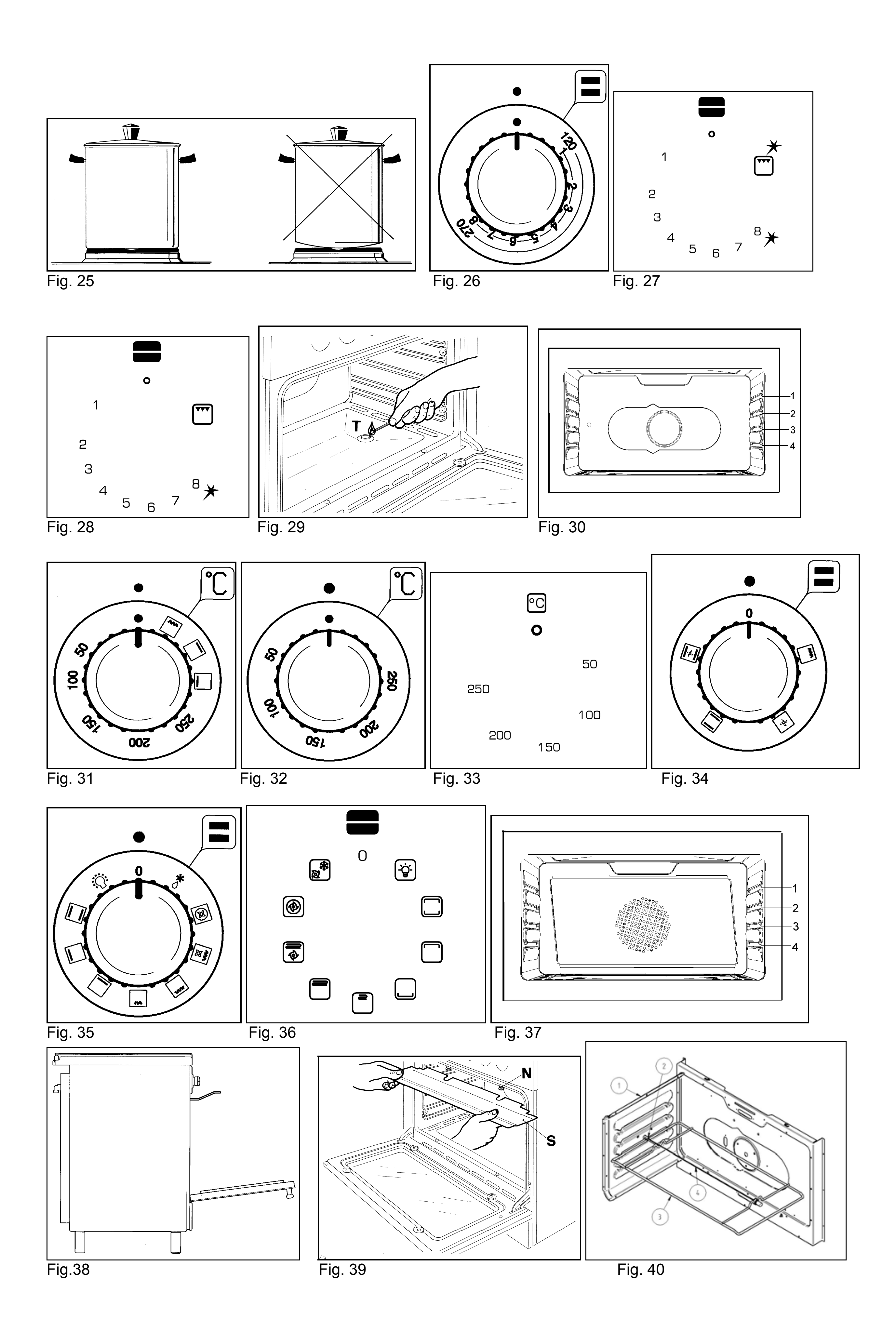


Fig. 25
Fig. 26
Fig. 27
Fig. 28
Fig. 29
Fig. 30
Fig. 31
Fig. 32
Fig. 33
Fig. 34
Fig. 35
Fig. 36
Fig. 37
Fig.38
Fig. 39
Fig. 40

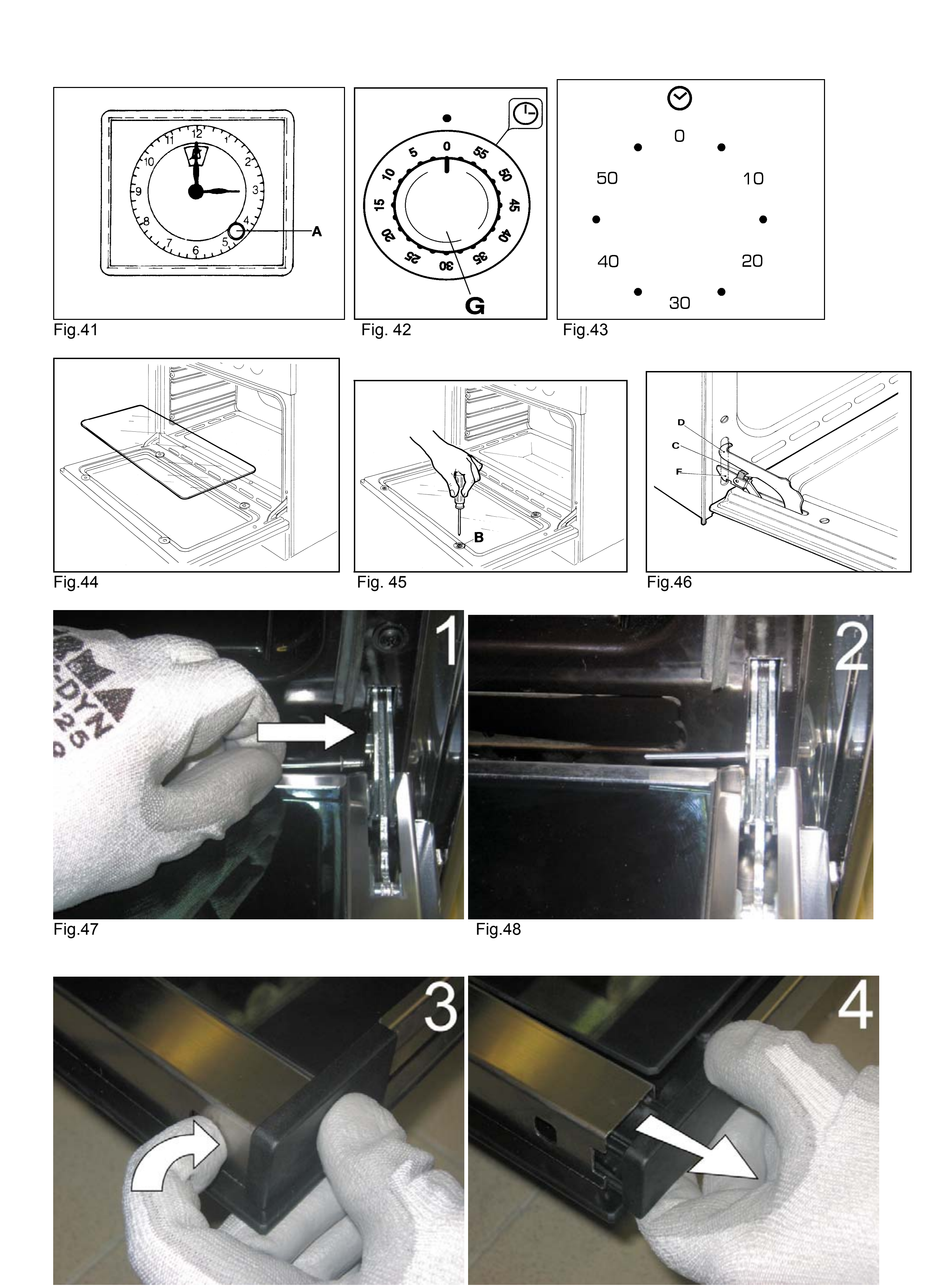


Fig.41 Fig. 42 Fig.43

Fig.44 Fig. 45 Fig.46

Fig.47 Fig.48

Fig.49 Fig.50



Fig.51 Fig.52



Fig.53



Fig.54

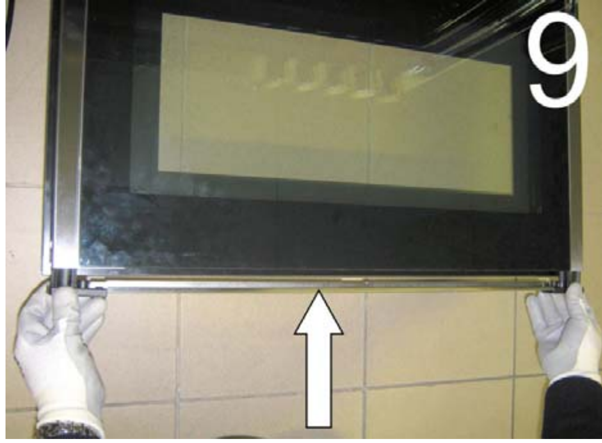


Fig.55

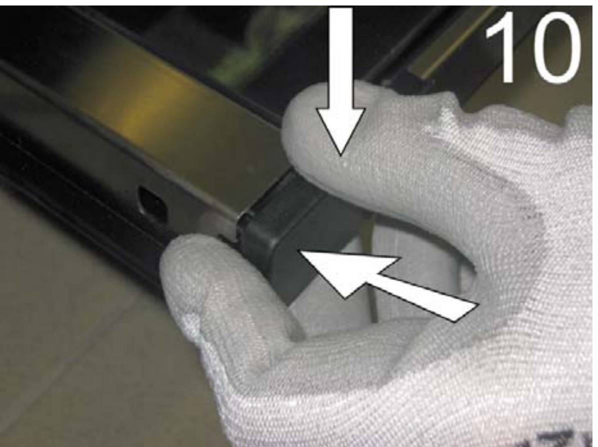


Fig.56



Fig.57

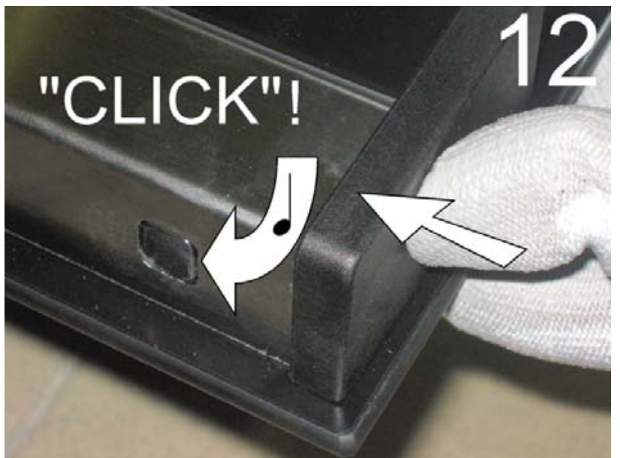
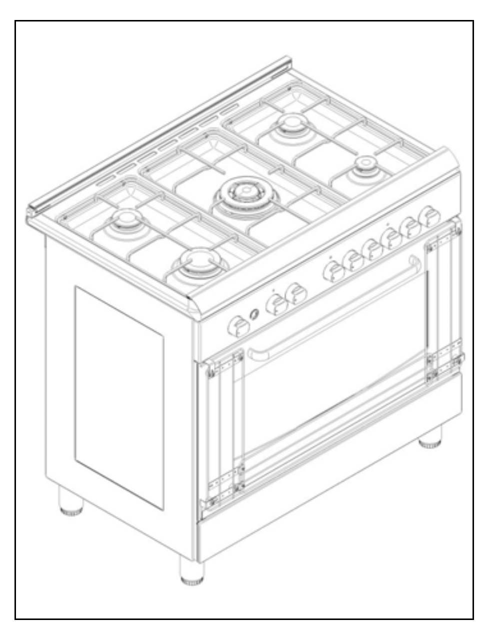
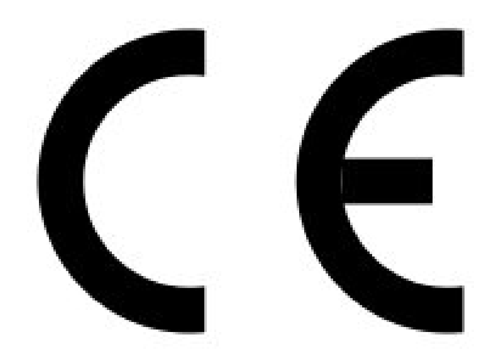


Fig.58


Fig.59



Cod.310914